



CIAMBELLA AL CARMELLO

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
g 300 Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).
g 300 Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
Dopo completo raffreddamento stampare degli anelli di 2 cm di diametro più piccoli della ciambella.
Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

MOUSSE AL CARMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
LILLY CAMEL
ACQUA

PREPARAZIONE

g 1.000 Miscelare l'acqua con LILLY CAMEL.
g 200 Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.
g 200

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-----------|
| TOP FROLLA | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350 |
| UOVA INTERE | g 100-120 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno due ore.
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm.
Formare un disco che abbia un diametro di 1 cm superiore al diametro della ciambella.
Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti circa e lasciar e raffreddare completamente.

ANELLO AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

| | |
|--|------|
| PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - 30-32°C | Q.B. |
|--|------|

PREPARAZIONE

Stendere su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere uno strato piuttosto sottile.
Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
Coppare degli anelli di 1-2 cm di diametro più piccoli rispetto allo stampo in silicone.

GLASSATURA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|------|
| MIRROR CARAMEL - 50-55°C | Q.B. |
|--------------------------|------|

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|---------------|------|
| FRUTTA FRESCA | Q.B. |
|---------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire con la mousse al caramello per metà uno stampo di silicone a forma di ciambella.

Posizionare l'anello ai frutti rossi.

Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di biscuit.

Una volta abbattuto, sformare dallo stampo e glassare con MIRROR CARAMEL.

Adagiare la torta sul disco di frolla e decorare con briciole di biscotti e frutta fresca.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE