



## TORTINO AL TOFFEE

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA TORTINO AL TOFFEE

#### INGREDIENTI

CHOCO SOUFFLE'  
UOVA  
RENO CONCERTO FONDENTE 64%  
TOFFEE D'OR CARAMEL - FARCITURA INTERNA

#### PREPARAZIONE

g 1.000 Far fondere il cioccolato in forno a microonde.  
g 700 Miscelare in planetaria con foglia o a mano (con frusta) CHOCO SOUFFLÉ e uova, aggiungere il  
g 450 cioccolato fuso e miscelare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Q.B. Riempire a metà gli stampi di silicone, inserire una piccola quantità di TOFFEE D'OR  
CARAMEL, quindi chiudere con altro impasto.  
Cuocere in forno a 200°C per 10-12 min.  
Raffreddare velocemente in abbattitore, per qualche minuto, così da rimuoverli meglio dal  
silicone.  
AVVERTENZE:  
- Per ottenere una consistenza interna più liquida sostituire 100 g di uova con 100 g di acqua.

### RICETTA SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
TENDER DESSERT  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

#### PREPARAZIONE

g 1.000 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta, fino a un consistenza morbida.  
g 280 Versare in stampi in silicone e congelare a -25°C per poterli estrarre dal silicone e conservarli a -  
g 30 18°C.

## SALSA AROMATIZZATA AL RHUM

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

RHUM

### PREPARAZIONE

Q.B. In planetaria o semplicemente a mano con una frusta addensare la panna precedentemente

Q.B. aromatizzata con del rhum, fino a darle una consistenza simile ad una salsa cremosa.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Versare sul fondo del piatto la salsa aromatizzata al rhum.

Adagiare il tortino caldo cosperso di BIANCANEVE ed il semifreddo alla vaniglia.

Decorare a piacere e servire subito.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il RENO CONCERTO FONDENTE 64% con il RENO CONCERTO FONDENTE 72% o in alternativa con uno della linea SINFONIA FONDENTE (56-68-76%).