



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%).