



TORTINO CHOCO TOFFEE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA AL CARAMELLO E ZENZERO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
JOYPASTE CAMEL
ZENZERO IN POLVERE

g 500
g 175
g 50
g 12
g 2

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti con foglia.
Porre la frolla in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
Stendere e ritagliare dei rettangoli 8,5x4,5.
Cuocere a 180-190°C fino a doratura.

BASE BROWNIES

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE
UOVA
ACQUA
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 1.000
g 225
g 120
g 400

PREPARAZIONE

Miscelare AMERICAN BROWNIES DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova in planetaria con foglia e unire burro fuso a bassa temperatura per 3 min circa a media velocità.
Depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno.
Cuocere in forno statico a 180-200°C per circa 13-15 minuti.
Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.
Una volta raffreddato tagliare in rettangoli 8x4.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
RENO CONCERTO FONDENTE 58%
PANNA 35% M.G.

g 500
g 20
g 38
g 625
g 625

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e glucosio.
Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta fino a completo scioglimento.
Aggiungere al cioccolato in 2 volte ed emulsionare con un mixer ad immersione.
Aggiungere la panna fredda a filo e continuare ad emulsionare con il mixer.
Far riposare in frigorifero con pellicola a contatto per una notte.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G.

g 500
g 15
g 70
g 560
g 250

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e glucosio.
Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta fino a completo scioglimento.
Aggiungere al cioccolato in 2 volte ed emulsionare con un mixer ad immersione.
Aggiungere la panna fredda a filo e continuare ad emulsionare con il mixer.
Far riposare in frigorifero con pellicola a contatto per una notte.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare una piccola quantità di TOFFEE D'OR CAMEL nel centro della frolla al caramello e zenzero.

Appoggiare la base di Brownie.

Stendere un'altro strato sottile di TOFFEE D'OR CAMEL al centro del brownie .

Con bocchette di differenti dimensioni e forme dressare i 2 tipi di namelaka montate in planetaria con frusta sulla superficie del dolce.

Decorare a piacere.