



CHRISTMAS CARAMEL CAKE

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA INTERE	g 120
ZUCCHERO DI CANNA	g 100
CACAO IN POLVERE	g 35
SALE FINO	g 2
CANNELLA IN POLVERE	g 2-4

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto OMOGENEO.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm e foderare gli stampi per tortiera o monoporzionone tenendo un bordo di circa 1,5 cm di altezza.
Cuocere a 180-200°C per circa 10 minuti.

GANACHE AL TOFFEE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 1.000
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - 30-35°C	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - 30-35°C	g 150
SALE FINO	g 3

PREPARAZIONE

Scaldare TOFFEE D'OR CARAMEL a bassa temperatura (circa 30°C).
Aggiungere i cioccolati e miscelare.

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - 35°C

g 500

CHOCOSMART CIOCCOLATO - 35°C

g 1.000

PREPARAZIONE

Miscelare i 2 ingredienti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

PASTA DAMA TOP

Q.B.

PREPARAZIONE

Ammorbidire la PASTA DAMA TOP e stendere ad uno spessore non troppo sottile.

Coppare con l'apposito stampo a forma di cristallo di ghiaccio.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo della crostata al cacao uno strato di ganache di circa mezzo centimetro.

Mettere in frigorifero a cristallizzare per circa 30 minuti.

Riempire la superficie della crostata formando un ulteriore strato uniforme di circa mezzo centimetro e lasciare raffreddare.

Decorare la superficie con il cristallo di ghiaccio realizzato con PASTA DAMA TOP e con un rametto di ribes rosso.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.