



## MR. CARAMEL NUTS

### TORTA DA FORNO AL CARAMELLO E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA ALLE NOCCIOLE

##### INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA	g 200
FARINA "DEBOLE"	g 200

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre ben coperta la frolla in frigorifero per almeno un'ora.

#### FARCITURA AL CARAMELLO

##### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 300
NOCI, PISTACCHI E MANDORLE TRITATE	g 150

##### PREPARAZIONE

Scaldare il TOFFEE D'OR CARAMEL in microonde fino a renderlo più fluido ed incorporare la frutta secca.

## GANACHE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL	g 350
SALE FINO	g 4
PANNA 35% M.G.	g 80
BURRO 82% M.G.	g 70
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	g 60
RENO CONCERTO LACTEE CARMEL	g 40

### PREPARAZIONE

Riscaldare in forno a microonde TOFFEE D'OR CARMEL, il sale e la panna fino a 50°C.  
Aggiungere il RENO CONCERTO 64% e RENO CONCERTO LACTEE CARMEL fusi a 45°C ed emulsionare con un mixer ad immersione  
Terminare aggiungendo il burro morbido ed emulsionare.  
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.
----------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice la frolla allo spessore desiderato di 2-3 mm.

Foderare delle tortiere del diametro desiderato, tenendo il bordo alto 2 cm.

Versare il composto di TOFFEE D'OR e frutta secca all'interno della crostata e cuocere a 180-190°C per circa 30 minuti.

Una volta raffreddato, ricoprire con l'aiuto di un sac à poche la superficie della torta con la ganache al cioccolato e caramello salato.

Decorare spolverando con HAPPYCAO.