

TORTA CARAMEL SPECULOOS

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC	1000g
uova intere - possibilmente a temperatura ambiente	700g
acqua	200g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media/alta velocità.
Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.
Cuocere in forno a 170 °C circa per 25-30 minuti.
Dopo raffreddamento, smodellare i pan di spagna dagli stampi e tagliarlo in 3 strati dello stesso spessore, ottenendo 3 dischi da ciascun pan di spagna.

MOUSSE SPECULOOS

panna	1000g
JOYCREAM SPECULOOS - è il 30% sul totale	420g
LILLY NEUTRO	200g
acqua	200g

Semimontare la panna con LILLY NEUTRO ed acqua, unire infine JOYCREAM SPECULOOS con una spatola.
è possibile utilizzare quest ultimo in purezza, oppure frullarne una parte per avere una maggiore aromatizzazione della panna.
In base allo stampo che si decide di usare si consiglia, eventualmente, di lasciar stabilizzare il composto qualche minuto in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

In un anello d'acciaio depositare il primo strato di pan di spagna al cioccolato, dressare un leggero strato di TOFFEE D'OR CARAMEL con una sac a poche; continuare con uno strato di mousse allo speculoos, il secondo strato di pan di spagna e TOFFEE D'OR CARAMEL, nuovamente mousse allo speculoos e infine l'ultimo strato di pan di spagna senza toffee d'or caramel; finire con la mousse allo speculoos in chiusura.
Scaldare CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 30/35 °c diluito con l'olio e glassare la torta a -20°c, facendo uno strato molto sottile.
Decorare con biscotti Lotus e DOBLA SPIRAL DARK 77051

irca GROUP

Extraordinary made simple.