

# TORTA CARAMEL SPECULOOS

## Pan di spagna al cioccolato

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere - possibilmente a temperatura ambiente acqua

### **PREPARAZIONE**

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a

700g media/alta velocità.

200g 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

#### INGREDIENTI

panna

JOYCREAM SPECULOOS - è il 30% sul totale

LILLY NEUTRO

acqua

#### PREPARAZIONE

1000g Semimontare la panna con LILLY NEUTRO ed acqua, unire infine JOYCREAM

420g SPECULOOS con una spatola.

200g è possibile utilizzare quest ultimo in purezza, oppure frullarne una parte per

200g 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



RICETTA CREATA DA: **DAVIDE LISTA**PASTICCIERE