



TORTA AL CIOCCOLATO E CARMELLO

👤 Livello intermedio

TORTA AL CIOCCOLATO CARMELLATO

BISCUIT AL CIOCCOLATO

BISCUIMIX CHOC

acqua

uova intere - temperatura ambiente

500g

250-300g

300g

Montare con frusta tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo in forno statico a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

CONSIGLI: Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm:- sottile: 400 grammi di pasta- medio: 500 grammi di pasta- alto: 600 grammi di pasta

GANACHE AL CIOCCOLATO CARMELLATO E SALE

RENO CONCERTO LACTEE CARMEL

panna - tiepida

burro 82% m.g. - morbido

sale

300g

200g

30g

2-3g

Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CARMEL a 45-50°C, aggiungere la panna tiepida e miscelare con una frusta formando una ganache.

Aggiungere il burro morbido, il sale e miscelare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GLASSA CROCCANTE

MIRABELLA DARK
PRALIN DELICRISP NOIR

500g Unire in una ciotola i 2 ingredienti e sciogliere a 35°C.
100g

DECORAZIONE CROCCANTE

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL
Riso soffiato

250g Sciogliere in forno a microonde il RENO CONCERTO
100g LACTEE CAMEL a 45°C.
Quando il cioccolato è arrivato a 35°C aggiungere il
riso soffiato e miscelare bene.
Depositare il composto su carta da forno e mettere in
frigorifero fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

In un cerchio di acciaio altezza 5 cm con triacetato, porre un disco di biscuit al cioccolato e dressare con sacco a poche uno strato sottile di ganache al caramello, sovrapporre un altro disco di biscuit al cioccolato e colare uno strato sottile di TOFFEE D'OR CAMEL, poi formare un altro strato di ganache e biscuit al cioccolato e continuare così via fino a riempire il cerchio.

Mettere in frigorifero per almeno due ore.

Sformare la torta, togliere il triacetato, lisciare bene il bordo e glassare con la miscela di MIRABELLA DARK e PRALIN DELICRISP NOIR scaldata a 35°C circa.

Decorare il bordo e la superficie della torta con dei pezzi di Croccante.



Extraordinary
made simple.