

TORTA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

Livello intermedio

TORTA AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC

acqua

uova intere - temperatura ambiente

PREPARAZIONE

500g Montare con frusta tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in 250-300g planetaria.

300g 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 CARAMELLATO E SALE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL panna - tiepida burro 82% m.g. - morbido sale

PREPARAZIONE

Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL a 45-50°C, aggiungere la 200g panna tiepida e miscelare con una frusta formando una ganache.

Aggiungere il burro morbido, il sale e miscelare.

2-3q

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTI

MIRABELLA DARK
PRALIN DELICRISP NOIR

PREPARAZIONE

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

100g

DECORAZIONE CROCCANTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL
Riso soffiato

PREPARAZIONE

250g Sciogliere in forno a microonde il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL a 100g 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 CARAMEL, 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.