

TORTA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

Livello intermedio

TORTA AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

BISCUIT AL CIOCCOLATO

BISCUIMIX CHOC	500g
acqua	250-300g
uova intere - temperatura ambiente	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 CARAMELLATO E SALE

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	300g
panna - tiepida	200g
burro 82% m.g. - morbido	30g
sale	2-3g

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

GLASSA CROCCANTE

MIRABELLA DARK	500g
PRALIN DELICRISP NOIR	100g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

DECORAZIONE CROCCANTE

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

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.