



CIAMBELLA AL CARAMELLO

chef Livello base

TORTE MODERNE

BISCUIT

Ingredienti

BISCUIMIX

acqua - temperatura ambiente

uova intere - temperatura ambiente

Preparazione

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

300g Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).

300g Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Dopo completo raffreddamento stampare degli anelli di 2 cm di diametro più piccoli della ciambella.

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

N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

MOUSSE AL CARAMELLO

Ingredienti

panna 35% m.g.

LILLY CARAMEL

acqua

Preparazione

1.000g Miscelare l'acqua con LILLY CARAMEL.

200g Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere

200g una struttura morbida.

PASTA FROLLA

Ingredienti

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
uova intere

Preparazione

- 1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
350g Porre in frigorifero per almeno due ore.
100-120g Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm.
Formare un disco che abbia un diametro di 1 cm superiore al diametro della ciambella.
Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti circa e lasciar raffreddare completamente.

ANELLO AI FRUTTI ROSSI

Ingredienti

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - 30-32°C

Preparazione

- qb Stendere su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere uno strato piuttosto sottile.
Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
Coppate degli anelli di 1-2 cm di diametro più piccoli rispetto allo stampo in silicone.

Composizione finale

Riempire con la mousse al caramello per metà uno stampo di silicone a forma di ciambella.

Posizionare l'anello ai frutti rossi.

Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di biscuit.

Una volta abbattuto, sformare dallo stampo e glassare con MIRROR CARAMEL.

Adagiare la torta sul disco di frolla e decorare con briciole di biscotti e frutta fresca.



RICETTA CREATA DA:
Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatieri e Panificatore