



# CIAMBELLA AL CARMELLO

🏠 Livello base

TORTE MODERNE



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## BISCUIT

### BISCUIMIX

acqua - temperatura ambiente  
uova intere - temperatura ambiente

500g  
300g  
300g

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

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

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 CARMELLO

panna 35% m.g.  
LILLY CARMEL  
acqua

1.000g  
200g  
200g

Miscelare l'acqua con LILLY CARMEL.

Unire la panna semi-montata e miscelare

delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido  
uova intere

1000g  
350g  
100-120g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno due ore.  
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 e raffreddare completamente.

## ANELLO AI FRUTTI ROSSI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES -  
30-32°C

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.  
Coppare 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.



Extraordinary  
made simple.