



# CIAMBELLA AL CARMELLO

👤 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 CARMELLO

### Ingredienti

panna 35% m.g.

LILLY CARMEL

acqua

### Preparazione

1.000g Miscelare l'acqua con LILLY CARMEL.

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  
350g impasto omogeneo.  
100-120g 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

---

### 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.  
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.



RICETTA CREATA DA:

**Marco De Grada**

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore