



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.