

DELIZIA AL CARAMELLO

Deliziosa crostata al cioccolato Sinfonia Caramel Oro

PASTA FROLLA

INGREDIENTIPREPARAZIONETOP FROLLA1050gMiscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino a consistenzaburro 82% m.g.260gomogenea, mettere in frigo a riposare per 1h.uova175gStendere a 4mm e foderare gli stampi.farina di mandorle115g

zucchero 90g sale 4g

FINANCIER AL CARAMELLO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
AVOLETTA 50	⁰ g Miscelare con frusta tutti gli ingredienti secchi.
VIGOR BAKING	3g Sempre mescolando aggiungere l'albume e infine il burro precedentemente
farina "debole"	Og mescolato con il cioccolato, fino ad ottenere un impasto liscio.
amido di mais	0g
albume 3	Og
burro 82% m.g fuso	0g
SINFONIA CARAMEL ORO - fuso a 45°C	0g

CREMOSO AL CARAMEL ORO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

SINFONIA CARAMEL ORO 220g Realizzare una crema inglese unendo i liquidi e il tuorlo, portando il tutto a

tuorlo 50g 82°C

LILLY NEUTRO 25g Aggiungere il LILLY e il ciocolato e emulsionare.

latte 3.5% m.g. Versare nello stampo di silicone e congelare.

panna 35% m.g. 125g

MIRROR AL CARAMEL ORO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

acqua - per la gelatina 132g Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

gelatina 200 bloom in polvere o fogli 22g Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte

acqua 150g condensato ed il cioccolato

zucchero 300g Raffreddare per una notte.

GLUCOSIO 300g

latte scremato condensato 200g

SINFONIA CARAMEL ORO 250g

Composizione finale

Spalmare del FARCIFORNO ARANCIA CESARIN sul fondo di frolla.

Riempire a metà i fondi di frolla con il financier, cuocoere a 175°C per 18-20min.

Sformare il cremoso e glassarlo con il mirror scaldato a 37°C

Posizionare il cremoso sulla crostata, decorare con i decori dobla DOBLA.