



# DELIZIA AL CARMELLO

👤 Livello avanzato

Deliziosa crostata al cioccolato Sinfonia Caramel Oro

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova  
farina di mandorle  
zucchero  
sale

1050g  
260g  
175g  
115g  
90g  
4g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino a consistenza omogenea, mettere in frigo a riposare per 1h.  
Stendere a 4mm e foderare gli stampi.

## FINANCIER AL CARMELLO

### AVOLETTA

### VIGOR BAKING

farina "debole"  
amido di mais  
albume  
burro 82% m.g. - fuso  
SINFONIA CARMEL ORO - fuso a 45°C

500g  
3g  
50g  
30g  
370g  
80g  
150g

Miscelare con frusta tutti gli ingredienti secchi. Sempre mescolando aggiungere l'albume e infine il burro precedentemente mescolato con il cioccolato, fino ad ottenere un impasto liscio.

## CREMOSO AL CARMEL ORO

SINFONIA CARMEL ORO

tuorlo

### LILLY NEUTRO

latte 3.5% m.g.  
panna 35% m.g.

220g  
50g  
25g  
125g  
125g

Realizzare una crema inglese unendo i liquidi e il tuorlo, portando il tutto a 82°C  
Aggiungere il LILLY e il cioccolato e emulsionare. Versare nello stampo di silicone e congelare.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MIRROR AL CAMEL ORO

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
acqua	150g	corrispondente acqua, il latte condensato ed il
zucchero	300g	cioccolato
<u>GLUCOSIO</u>	300g	Raffreddare per una notte.
latte scremato condensato	200g	
SINFONIA CAMEL ORO	250g	

## COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare del FARCIFORNO ARANCIA CESARIN sul fondo di frolla.

Riempire a metà i fondi di frolla con il financier, cuocere 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.



Extraordinary  
made simple.