

TORTA SELVA

☐ Livello intermedio
TORTA AL CIOCCOLATO

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova intere - temperatura ambiente acqua

PREPARAZIONE

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 8-10 minuti a

600g media-alta velocità.

200g Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

CREMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SOVRANA

latte

zucchero tuorlo d'uovo

MORELLINA - MORELLINA BITTER

PREPARAZIONE

80g Miscelare a freddo con frusta la metà dello zucchero, SOVRANA ed infine

1.000g aggiungere il tuorlo d'uovo.

300-350g A parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e

100g proseguire fino a far bollire per due minuti.

200-220q Una volta raffreddata miscelare con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

BAGNA AL RHUM

INGREDIENTI

zucchero 1.000g

1.500g acqua rhum

300g PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero. Portare a leggero bollore. Aggiungere per ultimo il rhum.

Composizione finale

Tagliare il pan di Spagna formando tre strati, bagnare il primo strato con la bagna al rhum e farcire con crema al cioccolato.

Ripetere nuovamente l'operazione fino a terminare, bagnando leggermente anche lo strato finale di pan di Spagna.

Per decorare i bordi e tutta la superficie della torta, spezzettare una parte di RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE in pani e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia.

Chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere la sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato.

Tagliare delle striscie leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle prima dal centro e poi sui bordi della torta.

Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.