



MR. CARAMEL NUTS

👤 Livello intermedio

TORTA DA FORNO AL CARAMELLO E CIOCCOLATO

FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

farina "debole"

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
- 300g impasto ben amalgamato.
- 200g Porre ben coperta la frolla in frigorifero per almeno un'ora.
- 200g

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

Noci, pistacchi e mandorle tritate

PREPARAZIONE

- 300g Scaldare il TOFFEE D'OR CARAMEL in microonde fino a renderlo più fluido
- 150g ed incorporare la frutta secca.

GANACHE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

sale fino

panna 35% m.g.

burro 82% m.g.

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

RENO CONCERTO LACTEE CARMEL

PREPARAZIONE

350g Riscaldare in forno a microonde TOFFEE D'OR CARMEL, il sale e la panna
4g fino a 50°C.

80g Aggiungere il RENO CONCERTO 64% e RENO CONCERTO LACTEE CARMEL
70g fusi a 45°C ed emulsionare con un mixer ad immersione

60g Terminare aggiungendo il burro morbido ed emulsionare.

40g Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero.

Composizione finale

Spianare con sfogliatrice la frolla allo spessore desiderato di 2-3 mm.

Foderare delle tortiere del diametro desiderato, tenendo il bordo alto 2 cm.

Versare il composto di TOFFEE D'OR e frutta secca all'interno della crostata e cuocere a 180-190°C per circa 30 minuti.

Una volta raffreddato, ricoprire con l'aiuto di un sac à poche la superficie della torta con la ganache al cioccolato e caramello salato.

Decorare spolverando con HAPPYCAO.