

MR. CARAMEL NUTS

Livello intermedio

TORTA DA FORNO AL CARAMELLO E CIOCCOLATO

FROLLA ALLE NOCCIOLE

HEIDICAKE	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre ben coperta la frolla in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	300g	
uova	200g	
farina "debole"	200g	

FARCITURA AL CARAMELLO

TOFFEE D'OR CARAMEL	300g	Scaldare il TOFFEE D'OR CARAMEL in microonde fino a renderlo più fluido ed incorporare la frutta secca.
Noci, pistacchi e mandorle tritate	150g	

GANACHE AL CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO

TOFFEE D'OR CARAMEL	350g	Riscaldare in forno a microonde TOFFEE D'OR CARAMEL, il sale e la panna fino a 50°C. Aggiungere il RENO CONCERTO 64% e RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL fusi a 45°C ed emulsionare con un mixer ad immersione Terminare aggiungendo il burro morbido ed emulsionare. Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero.
sale fino	4g	
panna 35% m.g.	80g	
burro 82% m.g.	70g	
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	60g	
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	40g	

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice la frolla allo spessore desiderato di 2-3 mm.
Foderare delle tortiere del diametro desiderato, tenedo 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.

irca GROUP Extraordinary made simple.