



MR. CAMEL NUTS

🏠 Livello intermedio

TORTA DA FORNO AL CAMELLO E CIOCCOLATO

FROLLA ALLE NOCCIOLE

HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido
uova
farina "debole"

1.000g
300g
200g
200g

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.

FARCITURA AL CAMELLO

TOFFEE D'OR CAMEL

Noci, pistacchi e mandorle tritate

300g
150g

Scaldare il TOFFEE D'OR CAMEL in microonde fino a renderlo più fluido ed incorporare la frutta secca.

GANACHE AL CIOCCOLATO E CAMELLO SALATO

TOFFEE D'OR CAMEL

sale fino
panna 35% m.g.
burro 82% m.g.
RENO CONCERTO FONDENTE 64%
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

350g
4g
80g
70g
60g
40g

Riscaldare in forno a microonde TOFFEE D'OR CAMEL, il sale e la panna fino a 50°C. Aggiungere il RENO CONCERTO 64% e RENO CONCERTO LACTEE CAMEL 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.