



MR. CARAMEL NUTS

chef 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 tritata

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 CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

sale fino

panna 35% m.g.

burro 82% m.g.

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

PREPARAZIONE

- 350g Riscaldare in forno a microonde TOFFEE D'OR CARAMEL, il sale e la panna
4g fino a 50°C.
80g Aggiungere il RENO CONCERTO 64% e RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL
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.