



C.C. (CHOCO CARAMEL)

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
 Chef Executive, Pasticciere e
 Cioccolatiere

ROLLÈ GLUTEN FREE AL CARAMELLO

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - a temperatura ambiente

JOYPASTE CARAMEL

500 g

600g

40g

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

GELIFICATO AL TOFFEE

TOFFEE D'OR CARAMEL

acqua - scaldata a 40°

LILLY NEUTRO

250 g

250g

100g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

Aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMELLATO

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL -
 fuso a 45°C

panna 35% m.g. - a temperatura
 ambiente per la ganache

panna 35% m.g. - da montare

acqua

LILLY NEUTRO

600g

300 g

700g

70g

70g

Realizzare una ganache miscelando la panna con il cioccolato.

A parte semi-montare e stabilizzare la panna con il LILLY.

Aggiungere la panna alla ganache in 2-3 riprese fino a ottenere una ganache spumosa.

irca
 GROUP

Extraordinary
 made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato.

Inserire il gelificato, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Con la mousse d'avanzo riempire lo stampo del top e congelarlo completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR CARAMEL.

Spruzzare il top di mousse con burro di cacao velluto bianco e posizionarlo sopra la torta.

Decorare a piacere.



Extraordinary
made simple.