



C.C. (CHOCO CARAMEL)

chef Livello intermedio

TORTA MODERNA

ROLLÈ GLUTEN FREE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - a temperatura ambiente

JOYPASTE CARAMEL

PREPARAZIONE

500 g Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con 600g frusta.

40g 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

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

acqua - scaldato a 40°

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250 g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

250g Aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, miscelare e versare nello stampo di 100g silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 600g Realizzare una ganache miscelando la panna con il cioccolato.
A parte semi-montare e stabilizzare la panna con il LILLY.
300 g Aggiungere la panna alla ganache in 2-3 riprese fino a ottenere una ganache
700g spumosa.
70g
70g

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.



RICETTA CREATATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE