



C.C. (CHOCO CARAMEL)

👤 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 frusta.
- 600g
- 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 - scaldata a 40°

[LILLY NEUTRO](#)

PREPARAZIONE

- 250 g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
- 250g Aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
- 100g Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMELLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - 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 CAMEL.

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

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE