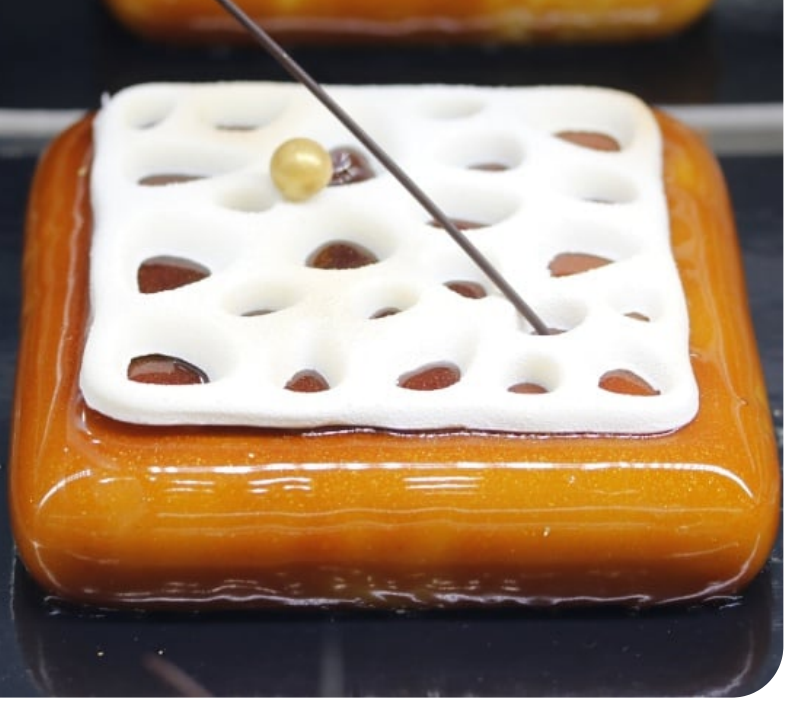


C.C. (CHOCO CARAMEL)

Livello intermedio

TORTA MODERNA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi

Chef Executive, Pasticciere e Cioccolatiere

ROLLÈ GLUTEN FREE AL CARAMELLO

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	500 g
uova intere - a temperatura ambiente	600g
JOYPASTE CARAMEL	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	250 g
acqua - scaldata a 40°	250g
LILLY NEUTRO	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 CARAMELLATO

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - fuso a 45°C	600g
panna 35% m.g. - a temperatura ambiente per la ganache	300 g
panna 35% m.g. - da montare	700g
acqua	70g
LILLY NEUTRO	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.