

# **TORTA DI ROSE**

☐ Livello avanzato

TORTA LIEVITATA TRADIZIONALE

## **IMPASTO**

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito di birra

acqua

latte intero

uova intere

sale fino

burro 82% m.g.

### **PREPARAZIONE**

1500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito, il sale e i 2/3 dell'

75g acqua, latte, uova previsti in ricetta.

150g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere i restanti liquidi in più

225g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

25a Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Fare riposare la pasta coperta con un telo plastificato per 15 minuti a

temperatura ambiente.

Schiacciare la pasta con le mani cercando di formare un rettangolo regolare e, dopo averlo ben avvolto in un telo di plastica, metterlo a 0°C per un'ora.

## **CREMA DI BURRO**

#### INGREDIENTI

burro 82% m.g.
zucchero a velo
pasta d'arancia candita - ORO CESARIN
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

#### PREPARAZIONE

500g Mixare a bassa velocita tutti gli ingredienti.

500g

100g

50g

# **Composizione finale**

Stendere con la sfogliatrice allo spessore di 1/2 cm cercando di ottenere un rettangolo più regolari possibile.

Depositare sulla superficie, con spatola, un leggerissimo strato di crema e arrotolare formando un rotolo.

Tagliare delle rotelle di circa 3 cm in modo da riempire lo stampo (7 rose in uno stampo diametro 18cm, altezza 4cm).

La torta peserà circa 600gr.

Mettere in cella di lievitazione a 26°C con umidità del 60% per 2 ore circa.

Spennellare con acqua e cospargere con zucchero semolato la superficie del dolce.

La torta dovrà presentarsi circa ½ cm sotto all'altezza dello stampo, cuocere a 160°C per 25-28 minuti (o comunque tempi variabili secondo il peso preferito). I dolci devono essere lasciati raffreddare circa 5-6 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

