



TORTA RENO SUPREME

chef Livello base

TORTA AL CIOCCOLATO E PERA

PASTA FROLLA CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

tuorli d'uovo

CACAO IN POLVERE

FARINA DI NOCCIOLE

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

500g impasto ben amalgamato.

100g Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

150-200g

70-80g

80g

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

58%

crema 35% m.g.

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato RENO CONCERTO FONDENTE 58% in microonde.

600-650g Scaldare leggermente la panna e versarla sul cioccolato ed emulsionare con

300g una frusta o mixer ad immersione.

Composizione finale

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 mm.

Foderare degli stampi da 22 cm di diametro con pasta frolla al cacao tenendo il bordo alto 2-3 cm e farcire con un leggero strato di FRUTTIDOR PERA (130-150 grammi).

Cuocere a 200-210°C per 15 minuti circa, lasciar raffreddare completamente e togliere dagli stampi.

Versare la ganache al cioccolato sulla superficie della torta (200-250 grammi).

Ricuocere a 200°C per 5 minuti.

Dopo completo raffreddamento passare con gelatina MIRAGEL, spolverare con cannella in polvere o HAPPYCAO e decorare a piacere.