

TORTA RENO SUPREME

Livello base

TORTA AL CIOCCOLATO E PERA

PASTA FROLLA CACAO E NOCCIOLE

TOP FROLLA	1.000g
burro 82% m.g. - morbido	500g
zucchero	100g
tuorli d'uovo	150-200g
CACAO IN POLVERE	70-80g
FARINA DI NOCCIOLE	80g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

GANACHE AL CIOCCOLATO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	600-650g
panna 35% m.g.	300g

Sciogliere il cioccolato RENO CONCERTO FONDENTE 58% in microonde.
Scaldare leggermente la panna e versarla sul cioccolato ed emulsionare con 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.