



TORTA RENO SUPREME

🏠 Livello base

TORTA AL CIOCCOLATO E PERA

PASTA FROLLA CACAO E NOCCIOLE

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero
tuorli d'uovo

CACAO IN POLVERE

FARINA DI NOCCIOLE

1.000g
500g
100g
150-200g
70-80g
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%
panna 35% m.g.

600-650g
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.



Extraordinary
made simple.