

# **TORTA RENO SUPREME**

☐ Livello base

TORTA AL CIOCCOLATO E PERA

## PASTA FROLLA CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

burro 82% m.g. - morbido 500g impasto ben amalgamato.

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

tuorli d'uovo 150-200g

CACAO IN POLVERE 70-80g
FARINA DI NOCCIOLE 80g

### **GANACHE AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

58%

panna 35% m.g.

#### **PREPARAZIONE**

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.