TORTA DI ROSE

TORTA TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3000
ACQUA	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 450
LIEVITO COMPRESSO	g 150
LATTE INTERO	g 450
UOVA INTERE	g 600
SALE FINO	g 50

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere il sale, la rimanente acqua in più riprese e proseguire con il latte e le uova fino ad ottenere una struttura liscia.

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

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

Far riposare la pasta coperta da un telo per 30 minuti e poi schiacciarla cercando di formare un rettangolo regolare e, dopo aver ben coperto con un telo di plastica, porre a 0°C per un ora circa.

CREMA AL BURRO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1000
ZUCCHERO A VELO	g 1000
PASTA ALL'ARANCIA - CESARIN	g 200
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 100

PREPARAZIONE

Emulsionare in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti a velocità medio bassa.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere con la sfogliatrice la pasta ad uno spessore di ½ cm cercando di ottenere un rettangolo più regolare possibile.

Depositare sulla superficie, con l'aiuto di una spatola, un leggerissimo strato di crema al burro e arrotolare formando un rotolo.

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

La torta peserà circa 600gr.

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

La torta dovrà presentarsi ½ cm sotto l'altezza dello stampo.

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

Cuocere a 160°C per 25-28 minuti.

I dolci devono essere lasciati raffreddare circa 5-6 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE