



CHOCOCAMEL TART

CROSTATA MODERNA AL CAMELLO E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO
UOVA

g 1.000
g 350
g 120
g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
Spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4 mm.
Foderare 4 stampi con diametro 18 cm ed un bordo di 2 cm di altezza.
Cuocere in forno statico a 200°C per circa 12-14 minuti.

Avvertenze: bucherellare la base della torta cruda per evitare che si formino delle bolle durante la cottura.

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
MIELE

g 500
g 600
g 50

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 10-12 minuti.
In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.
Cuocere in forno statico a 220-230°C oppure a 190-210°C in forno termo-ventilato per 5-7 minuti.
Mettere in abbattitore per qualche minuto.

Una volta raffreddato, coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Stampare dei dischi del diametro di 14 cm.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL	g 600
PANNA 35% M.G. - (1)	g 300
PANNA 35% M.G. - (2)	g 700
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Fondere a 50°C il RENO CONCERTO LACTEE CAMEL.

Aggiungere la panna liquida tiepida al cioccolato e miscelare fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Montare la seconda panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida.

Quando la ganache è a 38-40°C , incorporare una parte di panna stabilizzata nella ganache e miscelare energicamente.

Terminare inserendo la ganache alleggerita alla restante panna e miscelare delicatamente, senza smontare il composto.

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	g
-----------------------	---

GLASSATURA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	Q.B.
-------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

PASTA DAMA CHOCOLATE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi di acciaio del diametro di 14 cm con altezza 3 cm.

Riempire con una parte di mousse al cioccolato, circa un centimetro.

Porre un disco di PRALIN DELICRISP NOIR del diametro di 14 cm e altezza di 2 mm e completare con la mousse.

Mettere in abbattitore o congelatore

Spalmare un velo di TOFFEE D'OR CARAMEL sul fondo dei dischi di frolla.

Sformare le mousse dai cerchi e ricoprirle con TOFFEE D'OR CARAMEL precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C e depositarle al centro di ogni disco di frolla.

Decorare il bordo con ventaglietti di PASTA DAMA CHOCOLATE e la superficie a piacere.