

# **CHOCOCARAMEL TART**

# CROSTATA MODERNA AL CARAMELLO E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 350	amalgamato.
ZUCCHERO	g 120	Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
UOVA	g 150	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		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 500	Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 10-12 minuti.
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.
MIELE	g 50	Cuocere in forno statico a 220-230°C oppure a 190-210°C in forno termo-ventilato per 5-7
	9 - 3	minuti.
		Mettere in abbattirore per qualche minuto.



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

Stampare dei dischi del diametro di 14 cm.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 600	Fondere a 50°C il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL.
PANNA 35% M.G (1)	g 300	Aggiungere la panna liquida tiepida al cioccolato e miscelare fino ad ottenere una ganache
PANNA 35% M.G (2)	g 700	morbida ed omogenea.
ACQUA	g 100	Montare la seconda panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida.
LILLY NEUTRO	g 100	Quando la ganache è a 38-40°C, incorporare una parte di panna stabilizzta nella ganache e
		miscelare energicamente.
		Terminare insererendo la ganache alleggerita alla restante panna e miscelare delicatamente,
		senza smontare il composto.
BASE CROCCANTE		
INGREDIENTI		
PRALIN DELICRISP NOIR	g	
	9	
GLASSATURA		
INGREDIENTI		

Q.B.



TOFFEE D'OR CARAMEL

#### 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.

