MR. CARAMEL NUTS

TORTA DA FORNO AL CARAMELLO E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA	g 200
FARINA "DEBOLE"	g 200

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre ben coperta la frolla in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 300
NOCI, PISTACCHI E MANDORLE TRITATE	g 150

PREPARAZIONE

Scaldare il TOFFEE D'OR CARAMEL in microonde fino a renderlo più fluido ed incorporare la frutta secca.

GANACHE AL CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 350
SALE FINO	g 4
PANNA 35% M.G.	g 80
BURRO 82% M.G.	g 70
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 60
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 40

PREPARAZIONE

Riscaldare in forno a microonde TOFFEE D'OR CARAMEL, il sale e la panna fino a 50°C.

Aggiungere il RENO CONCERTO 64% e RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL fusi a 45°C ed emulsionare con un mixer ad immersione

Terminare aggiungendo il burro morbido ed emulsionare.

Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice la frolla allo spessore desiderato di 2-3 mm.

Foderare delle tortiere del diametro desiderato, tenedo il bordo alto 2 cm.

Versare il composto di TOFFEE D'OR e frutta secca all'interno della crostata e cuocere a 180-190°C per circa 30 minuti.

Una volta raffreddato, ricoprire con l'aiuto di un sac à poche la superficie della torta con la ganache al cioccolato e caramello salato.

Decorare spolverando con HAPPYCAO.