



## TORTA RENO SUPREME

### TORTA AL CIOCCOLATO E PERA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA CACAO E NOCCIOLE

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO	g 100
TUORLI D'UOVO	g 150-200
CACAO IN POLVERE	g 70-80
FARINA DI NOCCIOLE	g 80

##### 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.

#### FARCITURA ALLA FRUTTA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	Q.B.
----------------	------

#### GANACHE AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%	g 600-650
PANNA 35% M.G.	g 300

##### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato RENO CONCERTO FONDENTE 58% in microonde.

Scaldare leggermente la panna e versarla sul cioccolato ed emulsionare con una frusta o mixer ad immersione.

## GELATINA PER LUCIDARE

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

HAPPYKAO Q.B.

CANNELLA IN POLVERE Q.B.

### 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.