TORTA SELVA

TORTA AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 1.000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 8-10 minuti a media-alta velocità.

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

CREMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SOVRANA	g 80
LATTE	g 1.000
ZUCCHERO	g 300-350
TUORLO D'UOVO	g 100
MORELLINA - MORELLINA BITTER	g 200-220

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta la metà dello zucchero, SOVRANA ed infine aggiungere il tuorlo d'uovo.

A parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e proseguire fino a far bollire per due minuti.

Una volta raffreddata miscelare con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

BAGNA AL RHUM

INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 1.000
ACQUA	g 1.500
RHUM	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero.

Portare a leggero bollore.

Aggiungere per ultimo il rhum.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di Spagna formando tre strati, bagnare il primo strato con la bagna al rhum e farcire con crema al cioccolato.

Ripetere nuovamente l'operazione fino a terminare, bagnando leggermente anche lo strato finale di pan di Spagna.

Per decorare i bordi e tutta la superficie della torta, spezzettare una parte di RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE in pani e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia.

Chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere la sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato.

Tagliare delle striscie leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle prima dal centro e poi sui bordi della torta.

Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per la decorazione di cioccolato ed avere un gusto più intenso, potete sostituire il RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% con RENO SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.