



MILLIONAIRE CARAMEL

TARTELLETTA CON CIOCCOLATO E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - SALATO
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO

PREPARAZIONE

g 1.000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben
g 500 amalgamato.
g 80 Porre in frigorifero per almeno un'ora dopodiché stendere, forare e foderare il fondo di una
g 120 tortiera 30x40 cm o di stampi monoporzione microforati per tartellette.
Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 15-20 minuti.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL
RENO CONCERTO LACTEE CARMEL
BURRO 82% M.G.
SALE

PREPARAZIONE

g 1.000 Fondere RENO LACTEE CARMEL a 45°C aggiungere TOFFEE D'OR CARMEL, sale ed
g 300 infine il burro morbido.
g 30 N.B. per una perfetta emulsione ed una struttura più liscia al palato si consiglia di passare il tutto
g 3 con un mixer ad immersione.

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO Q.B.

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzata la farcitura al caramello, stenderla sulla base di pasta frolla cotta formando uno strato di 5 mm.

Porre in frigorifero per almeno due ore, dopodiché ricoprire con un leggero strato di CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 32-35°C e decorare a piacere con del CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO.

Tagliare, con un coltello tiepido, in tranci della misura desiderata.

N.B. Per una tortiera 30x40 cm servono circa 1.100 g di farcitura al caramello.