

# TORTA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

## TORTA AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **BISCUIT AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BISCUIMIX CHOC	g 500	Montare con frusta tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
ACQUA	g 250-300	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	centimetro quindi cuocere per breve tempo in forno statico a 220-230°C con valvola chiusa.
		All'uscita dal forno lasciare porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.
		Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento
		dell'utilizzo.
		CONSIGLI: Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm:- sottile: 400 grammi di pasta- medio: 500
		grammi di pasta- alto: 600 grammi di pasta

## GANACHE AL CIOCCOLATO CARAMELLATO E SALE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 300	Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL a 45-50°C, aggiungere la panna tiepida e
PANNA - TIEPIDA	g 200	miscelare con una frusta formando una ganache.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 30	Aggiungere il burro morbido, il sale e miscelare.
SALE	g 2-3	



#### **FARCITURA AL CARAMELLO**

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL Q.B.

#### **GLASSA CROCCANTE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRABELLA DARK	g 500	Unire in una ciotola i 2 ingredienti e sciogliere a 35°C.
PRALIN DELICRISP NOIR	g 100	

#### DECORAZIONE CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 250	Sciogliere in forno a microonde il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL a 45°C.
RISO SOFFIATO	g 100	Quando il cioccolato è arrivato a 35°C aggiungere il riso soffiato e miscelare bene.
		Depositare il composto su carta da forno e mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

#### COMPOSIZIONE FINALE

In un cerchio di acciaio altezza 5 cm con triacetato, porre un disco di biscuit al cioccolato e dressare con sacco a poche uno strato sottile di ganache al caramello, sovrapporre un altro disco di biscuit al cioccolato e colare uno strato sottile di TOFFEE D'OR CARAMEL, poi formare un altro strato di ganache e biscuit al cioccolato e continuare così via fino a riempire il cerchio.

Mettere in frigorifero per almeno due ore.

Sformare la torta, togliere il triacetato, lisciare bene il bordo e glassare con la miscela di MIRABELLA DARK e PRALIN DELICRISP NOIR scaldata a 35°C circa.

Decorare il bordo e la superficie della torta con dei pezzi di Croccante.

