



## TORTINO CHOCO TOFFEE

### MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA AL CARAMELLO E ZENZERO

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA INTERE  
JOYPASTE CARAMEL  
ZENZERO IN POLVERE

g 500  
g 175  
g 50  
g 12  
g 2

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti con foglia.  
Porre la frolla in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.  
Stendere e ritagliare dei rettangoli 8,5x4,5.  
Cuocere a 180-190°C fino a doratura.

#### BASE BROWNIES

##### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE  
UOVA  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 1.000  
g 225  
g 120  
g 400

##### PREPARAZIONE

Miscelare AMERICAN BROWNIES DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova in planetaria con foglia e unire burro fuso a bassa temperatura per 3 min circa a media velocità.  
Depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno.  
Cuocere in forno statico a 180-200°C per circa 13-15 minuti.  
Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.  
Una volta raffreddato tagliare in rettangoli 8x4.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE

### INGREDIENTI

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| LATTE                                       | g 500 |
| GLUCOSIO                                    | g 20  |
| LILLY NEUTRO                                | g 38  |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% | g 625 |
| PANNA 35% M.G.                              | g 625 |

### PREPARAZIONE

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| Portare ad ebollizione latte e glucosio.                                        |
| Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta fino a completo scioglimento. |
| Aggiungere al cioccolato in 2 volte ed emulsionare con un mixer ad immersione.  |
| Aggiungere la panna fredda a filo e continuare ad emulsionare con il mixer.     |
| Far riposare in frigorifero con pellicola a contatto per una notte.             |

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

### INGREDIENTI

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| LATTE                          | g 500 |
| GLUCOSIO                       | g 15  |
| LILLY NEUTRO                   | g 70  |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 560 |
| PANNA 35% M.G.                 | g 250 |

### PREPARAZIONE

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| Portare ad ebollizione latte e glucosio.                                        |
| Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta fino a completo scioglimento. |
| Aggiungere al cioccolato in 2 volte ed emulsionare con un mixer ad immersione.  |
| Aggiungere la panna fredda a filo e continuare ad emulsionare con il mixer.     |
| Far riposare in frigorifero con pellicola a contatto per una notte.             |

## FARCITURA AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

|                     |      |
|---------------------|------|
| TOFFEE D'OR CARAMEL | Q.B. |
|---------------------|------|

#### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare una piccola quantità di TOFFEE D'OR CARAMEL nel centro della frolla al caramello e zenzero.

Appoggiare la base di Brownie.

Stendere un'altro strato sottile di TOFFEE D'OR CARAMEL al centro del brownie .

Con bocchette di differenti dimensioni e forme dressare i 2 tipi di namelaka montate in planetaria con frusta sulla superficie del dolce.

Decorare a piacere.