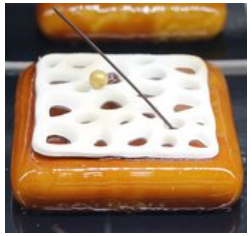

C.C. (CHOCO CARAMEL)

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

ROLLÈ GLUTEN FREE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
JOYPASTE CARAMEL	g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

GELIFICATO AL TOFFEE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 250
ACQUA - SCALDATA A 40°	g 250
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

Aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700
ACQUA	g 70
LILLY NEUTRO	g 70

PREPARAZIONE

Realizzare una ganache miscelando la panna con il cioccolato.

A parte semi-montare e stabilizzare la panna con il LILLY.

Aggiungere la panna alla ganache in 2-3 riprese fino a ottenere una ganache spumosa.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL - SCALDATO A 50°	g 140

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato.

Inserire il gelificato, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Con la mousse d'avanzo riempire lo stampo del top e congelarlo completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR CARAMEL.

Spruzzare il top di mousse con burro di cacao velluto bianco e posizionarlo sopra la torta.

Decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE