



CIAMBELLA AL CARMELLO

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
g 300 Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).
g 300 Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
Dopo completo raffreddamento stampare degli anelli di 2 cm di diametro più piccoli della ciambella.
Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

MOUSSE AL CARMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
LILLY CARMEL
ACQUA

PREPARAZIONE

g 1.000 Miscelare l'acqua con LILLY CARMEL.
g 200 Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.
g 200

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
UOVA INTERE	g 100-120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno due ore.
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm.
Formare un disco che abbia un diametro di 1 cm superiore al diametro della ciambella.
Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti circa e lasciar e raffreddare completamente.

ANELLO AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - 30-32°C	Q.B.
--	------

PREPARAZIONE

Stendere su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere uno strato piuttosto sottile.
Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
Coppare degli anelli di 1-2 cm di diametro più piccoli rispetto allo stampo in silicone.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL - 50-55°C	Q.B.
--------------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTA FRESCA	Q.B.
---------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire con la mousse al caramello per metà uno stampo di silicone a forma di ciambella.

Posizionare l'anello ai frutti rossi.

Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di biscuit.

Una volta abbattuto, sformare dallo stampo e glassare con MIRROR CAMEL.

Adagiare la torta sul disco di frolla e decorare con briciole di biscotti e frutta fresca.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE