TORTA CARAMEL SPECULOOS

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA INTERE - POSSIBILMENTE A TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media/alta velocità.

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Cuocere in forno a 170 °C circa per 25-30 minuti.

Dopo raffreddamento, smodellare i pan di spagna dagli stampi e tagliarlo in 3 strati dello stesso spessore, ottenendo 3 dischi da ciascun pan di spagna.

MOUSSE SPECULOOS

INGREDIENTI

PANNA	g 1000
JOYCREAM SPECULOOS - È IL 30% SUL TOTALE	g 420
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Semimontare la panna con LILLY NEUTRO ed acqua, unire infine JOYCREAM SPECULOOS con una spatola.

è possibile utilizzare quest ultimo in purezza, oppure frullarne una parte per avere una maggiore aromatizzazione della panna.

In base allo stampo che si decide di usare si consiglia, eventualmente, di lasciar stabilizzare il composto qualche minuto in frigorifero.

INSERTO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.
OLIO DI SEMI	5 %

COMPOSIZIONE FINALE

In un anello d'acciaio depositare il primo strato di pan di spagna al cioccolato, dressare un leggero strato di TOFFEE D'OR CARAMEL con una sac a poche; continuare con uno strato di mousse allo speculoos, il secondo strato di pan di spagna e TOFFEE D'OR CARAMEL, nuovamente mousse allo speculoos e infine l'ultimo strato di pan di spagna senza toffee d'or caramel; finire con la mousse allo speculoos in chiusura.

Scaldare CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 30/35 °c diluito con l'olio e glassare la torta a -20°c, facendo uno strato molto sottile.

Decorare con biscotti Lotus e DOBLA SPIRAL DARK 77051

RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere una maggiore fluidità della copertura, è possibile aggiungere il 5% di olio di semi in CHOCO SMART CARAMEL CRUMBLE ,

Eventualmente è possibile sostituire il pan di spagna al cioccolato con il ROLLE' AL CIOCCOLATO.