



TORTINO AL TOFFEE

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA TORTINO AL TOFFEE

INGREDIENTI

CHOCO SOUFFLE'	g 1.000
UOVA	g 700
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	g 450
TOFFEE D'OR CARAMEL - FARCITURA INTERNA	qb

PREPARAZIONE

Far fondere il cioccolato in forno a microonde.

Miscelare in planetaria con foglia o a mano (con frusta) CHOCO SOUFFLÉ e uova, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riempire a metà gli stampi di silicone, inserire una piccola quantità di TOFFEE D'OR CARAMEL, quindi chiudere con altro impasto.

Cuocere in forno a 200°C per 10-12 min.

Raffreddare velocemente in abbattitore, per qualche minuto, così da rimuoverli meglio dal silicone.

AVVERTENZE:

- Per ottenere una consistenza interna più liquida sostituire 100 g di uova con 100 g di acqua.

RICETTA SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
TENDER DESSERT	g 280
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta, fino a un consistenza morbida.

Versare in stampi in silicone e congelare a -25°C per poterli estrarre dal silicone e conservarli a -18°C.

SALSA AROMATIZZATA AL RHUM

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	qb
RHUM	qb

PREPARAZIONE

In planetaria o semplicemente a mano con una frusta addensare la panna precedentemente aromatizzata con del rhum, fino a darle una consistenza simile ad una salsa cremosa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	qb
------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Versare sul fondo del piatto la salsa aromatizzata al rhum.

Adagiare il tortino caldo cosparso di BIANCANEVE ed il semifreddo alla vaniglia.

Decorare a piacere e servire subito.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il RENO CONCERTO FONDENTE 64% con il RENO CONCERTO FONDENTE 72% o in alternativa con uno della linea SINFONIA FONDENTE (56-68-76%).