



TORTINO CHOCO TOFFEE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA AL CARMELLO E ZENZERO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 175
UOVA INTERE	g 50
JOYPASTE CARAMEL	g 12
ZENZERO IN POLVERE	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	g 1.000
UOVA	g 225
ACQUA	g 120
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	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 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	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 CARMELLOLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	qb
---------------------	----

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.