

GRAN MORO

Lo specialista del cacao!

COD.1495

10 Kg

iDOSE DORO



Viale S.Maria della Croce, 12
26013 Crema (CR)



GRAN MORO

iDOSE DORO



GRAN MORO

Lo specialista del cacao!

Mix al cacao per la produzione di paste montate:

- * **VERSATILE**
- * **SOFFICE**
- * **COLORE E PROFUMO BEN CARATTERIZZATI**

* **FACILE** da utilizzare

* **Ottimo per PAN DI SPAGNA, BISQUIT, SACHER TORTE E TANTE ALTRE SPECIALITÀ AL CACAO**

* **OTTIMA** tenuta della bagna



PAN DI SPAGNA AL CACAO

500 g GRAN MORO MASTERLINE
400 g uova
50 g acqua

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Amalgamare in prima velocità tutti gli ingredienti sopra elencati fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Montare quindi alla massima velocità per circa 5/6 minuti, comunque fino ad un minimo di triplicazione del volume. Disporre negli appositi stampi leggermente unti e cuocere in forno con valvola chiusa (stampo da 22 cm con 400 g di prodotto) per 22 minuti circa in forno statico a 200° C o in forno ventilato a 180° C per lo stesso tempo.

180°

22'



BISQUIT AL CACAO

500 g GRAN MORO MASTERLINE
500-750 g uova
50 g miele o zucchero invertito

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Amalgamare in prima velocità tutti gli ingredienti sopra elencati fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Montare alla massima velocità per circa 5/6 minuti fino ad un minimo di triplicazione del volume.

Le uova possono variare a seconda che il prodotto sia da colare su teglia o da dressare con il sac à poche. Cuocere il prodotto a 250° C per 4 minuti circa.

250°

4'



FROLLA AL CACAO

250 g GRAN MORO MASTERLINE
250 g farina biscotto
50 g uova
150-200 g Prima Equilibrio Cake
q.b. aroma arancio

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti tranne le uova in planetaria con foglia fino ad ottenere una giusta sabbatura. Unire le uova e ottenere un impasto omogeneo facendolo girare il meno possibile. Procedere come d'abitudine con la formazione di biscotti. Cuocere il prodotto a 180° C con valvola aperta. Il tempo di cottura varia a seconda della pezzatura.

180°



SACHER TORTE

500 g GRAN MORO MASTERLINE
200-250 g Prima Equilibrio Cake
300 g uova
5 g lievito chimico

Per farcire: **passata o confettura di albicocca Masterline q.b.**
bagna al rum e bagna alla vaniglia q.b.,
Per decorare: **ganache al cioccolato q.b.**

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Con la foglia amalgamare tutti gli ingredienti in prima velocità. Finire il tutto a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre negli stampi da 22 cm con 600 g di prodotto e cuocere nel forno a 160° C per circa 45 minuti. Prima di essere tagliato si consiglia di tenere il prodotto un giorno in frigorifero o qualche ora in congelatore in quanto essendo ricco di grassi darebbe delle complicazioni nel tagliare e farcire. Per la farcitura utilizzare una passata o una confettura di albicocche e imbire con una bagna al rum e vaniglia. Glassare infine con una ganache al cioccolato.

160°

45'



GANACHE AL CIOCCOLATO

500 g Panna Supreme Masterline
300 g glucosio
650 g copertura fondente
150 g Gran Beur d'Or Cake in pomata

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Bollire panna e glucosio e versare sulla copertura fondente: quando la ganache scende a 38° C, aggiungere il burro in pomata.



TORTINO AL CIOCCOLATO E CACAO

500 g GRAN MORO MASTERLINE
350 g cioccolato 70%
350 g Gran Noblesse Equilibrio Cake
350 g uova
150 g tuorlo
200 g zucchero

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Sciogliere insieme Gran Noblesse e il cioccolato a 45° C. Amalgamare poi tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta alla massima velocità per 6/7 minuti, fino alla triplicazione del volume iniziale. Colare la massa montata negli stampini monoporzione in alluminio leggermente unti e congelare per 24 ore. Al momento dell'utilizzo porre nel forno a 180° C per 13/15 minuti valvola chiusa (il cuore dovrà rimanere liquido) e servirlo appena sfornato.

180°

13'-15'