



TORTA CARAMEL SPECULOOS

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC
uova intere - possibilmente a
temperatura ambiente
acqua

1000g

700g

200g

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

panna
JOYCREAM SPECULOOS - è il 30% sul
totale
LILLY NEUTRO
acqua

1000g

420g

200g

200g

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.



Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.