



CHRISTMAS CARAMEL CAKE

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
ZUCCHERO DI CANNA
CACAO IN POLVERE
SALE FINO
CANNELLA IN POLVERE

g 1.000
g 400
g 120
g 100
g 35
g 2
g 2-4

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto OMOGENEO.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm e foderare gli stampi per tortiera o monoporzione tenendo un bordo di circa 1,5 cm di altezza.
Cuocere a 180-200°C per circa 10 minuti.

GANACHE AL TOFFEE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - 30-35°C
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - 30-35°C
SALE FINO

g 1.000
g 150
g 150
g 3

PREPARAZIONE

Scaldare TOFFEE D'OR CARAMEL a bassa temperatura (circa 30°C).
Aggiungere i cioccolati e miscelare.

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - 35°C

g 500

CHOCOSMART CIOCCOLATO - 35°C

g 1.000

PREPARAZIONE

Miscelare i 2 ingredienti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

PASTA DAMA TOP

Q.B.

PREPARAZIONE

Ammorbidire la PASTA DAMA TOP e stendere ad uno spessore non troppo sottile.

Coppare con l'apposito stampo a forma di cristallo di ghiaccio.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo della crostata al cacao uno strato di ganache di circa mezzo centimetro.

Mettere in frigorifero a cristallizzare per circa 30 minuti.

Riempire la superficie della crostata formando un ulteriore strato uniforme di circa mezzo centimetro e lasciare raffreddare.

Decorare la superficie con il cristallo di ghiaccio realizzato con PASTA DAMA TOP e con un rametto di ribes rosso.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.