



## VIAGGIO NEL MONDO - SPICY FONDENTE

*UN VIAGGIO NEL MONDO ATTRAVERSO I SAPORI AUDACI DEL MESSICO: TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON UN TOCCO DI PEPERONCINO E CARAMELLO, ABBINATO AL GUSTO DEL PASSION FRUIT*  
**COLORGLAZE: BRILLA COME SE IL MONDO TI STESSE GUARDANDO**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA AL CACAO

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
AVOLETTA  
CACAO IN POLVERE

g 650  
g 188  
g 115  
g 150  
g 50

#### PREPARAZIONE

impastare in planetaria con foglia top frolla, cacao, avoletta e burro, infine aggiungere le uova  
stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero  
coppare con un disco diametro 16 cm  
cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

### BROWNIE CROCCANTE AI TACOS

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC  
BURRO 82% M.G.  
ACQUA  
TACOS - SALATI FRANTUMATI

g 825  
g 206  
g 206  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

miscelare i primi 3 ingredienti insieme in planetaria con foglia, disporre su una teglia 60x40cm, meglio ancora se con tappetino in silicone con bordo di altezza 8mm Silikomart  
disporre i tacos frantumati sopra  
cuocere in forno a 175 gradi per 10 minuti circa con umidità iniziale  
raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Noir e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

## CARAMELLO TROPICALE PICCANTE

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 100
FRUTTIDOR MANGO	g 300
PEPERONCINO IN POLVERE	g 1

### PREPARAZIONE

scaldare leggermente tutto insieme e mescolare con una marisa, versare nello stampo da inserto 14cm circa 140g di caramello  
raffreddare, e prima che sia completamente congelato applicare il brownie direttamente a contatto, continuare ad abbattere in negativo

## MOUSSE FONDENTE AL PASSION FRUIT

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 200
PANNA - 1	g 50
PUREA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT	g 130
PANNA - 2	200
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA	g 30

### PREPARAZIONE

fare una ganache con i primi 3 ingredienti,  
semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro  
unire delicatamente, versare nello stampo la mousse e chiudere con caramello e brownie insieme  
abbattere

## GLASSA COLORGLAZE ROSSA

---

### INGREDIENTI

COLORGLAZE RED	Q.B.
----------------	------

### PREPARAZIONE

sformare la torta,  
miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla  
glassarla da congelata a -20 gradi e disporla sulla frolla cotta

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver utilizzato la glassa pronta all'uso Colorglaze, decorare con decori Dobra, frutta fresca esotica e peperoncino.



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE