

**irca****Seduction Line****TOFFEE D'OR CARAMEL**

Chococaramel tart

Ricetta pasta frolla:

TOP FROLLA	g 500
Burro	g 350
Zucchero	g 120
Uova intere	g 150

Ricetta biscuit:

IRCA GENOISE	g 500
Uova intere	g 600

Ricetta mousse chococaramel:

RENO LACTEE CARAMEL	g 600
Panna liquida	g 300
Panna montata (con l'aggiunta di 100 g di LILLY NEUTRO e 100 g d'acqua)	g 700

- Ricetta pasta frolla:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4 mm. Foderare 4 stampi con diametro 22 cm ed un bordo di 1 cm di altezza. Cuocere a 200°C per circa 12-14 minuti.

Avvertenze: bucherellare la base della torta cruda per evitare che si formino delle bolle durante la cottura.

- Ricetta biscuit:

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata. Cuocere a 220-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo-ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, dopodiché coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Stampare dei dischi del diametro di 14 cm.

- Ricetta mousse chococaramel:

Fondere a 50°C il cioccolato, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare delicatamente la panna appena montata (si consiglia di aggiungere la panna in due volte). Porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi per bavaresi del diametro di 14-15 cm con altezza 3 cm. Riempire con il composto ottenuto per un centimetro, porre un disco di PRALIN DELICRISP NOIR del diametro di 14 cm e altezza di 2 mm e completare con la mousse. Mettere in abbattitore o congelatore fino a completa congelazione.

- Montaggio:

Sformare le mousse dai cerchi e ricoprirle con TOFFEE D'OR CARAMEL precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C e depositarle al centro di ogni disco di frolla. Decorare il bordo con ventaglietti di PASTA DAMA CHOCOLATE e la superficie a piacere.