



Seduction Line

TOFFEE D'OR CARAMEL



Millionaire caramel

- Pasta frolla salata:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro salato	g 500
Zucchero	g 80
Tuorlo d'uovo	g 120

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora, dopodiché stendere, forare e foderare il fondo di una tortiera 30x40 cm. Cuocere a 180-190°C per circa 15-20 minuti.

- Farcitura al caramello:

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 1.000
RENO LACTEE CARAMEL	g 300
Burro morbido	g 30
Sale	g 3

Fondere RENO LACTEE CARAMEL a 45°C aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, sale ed infine il burro morbido. Miscelare e stendere sulla base di pasta frolla cotta formando uno strato di ½ cm. Per questo tipo di tortiera serviranno circa 1.100 g di prodotto. Porre in frigorifero per almeno due ore, dopodiché ricoprire con un leggero strato di CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 30-32°C e decorare a piacere. Tagliare, con un coltello tiepido, in tranci della misura desiderata.