

**irca****Linea preparati per pasticceria****BISCUIMIX**

Torta al cioccolato e caramello

- Ricetta biscuit al cioccolato:

| | |
|----------------|-----------|
| BISCUIMIX CHOC | g 500 |
| Acqua | g 250-300 |
| Uova intere | g 300 |

Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm:

- sottile: 400 grammi di pasta
- medio: 500 grammi di pasta
- alto: 600 grammi di pasta

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.
- La temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.
- Se si utilizzano uova pastorizzate è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.

- Ricetta farcitura al caramello burro salato:

| | |
|-------------------|-------|
| RENO LACTEE CAMEL | g 300 |
| Panna | g 200 |
| Burro morbido | g 30 |
| Sale | g 2-3 |

Fondere RENO a 45-50°C, aggiungere la panna e miscelare formando una ganache, aggiungere il burro morbido, il sale e miscelare.

- Ricetta decorazione croccante:

| | |
|-------------------|-------|
| RENO LACTEE CAMEL | g 250 |
| Riso soffiato | g 100 |

Scaldare con forno a microonde il cioccolato a 35°C, aggiungere il riso soffiato e miscelare bene, depositare il composto su carta da forno e mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

Montaggio: in un cerchio altezza 5 cm con triacetato, porre un disco di biscuit al cioccolato e dressare con sacco a poche uno strato sottile di ganache al caramello, sovrapporre un altro disco di biscuit al cioccolato e formare un altro strato di ganache e così via fino a riempire il cerchio. Mettere in frigorifero per almeno due ore. Sformare la torta, togliere il triacetato, lisciare bene il bordo e ricoprire con una miscela di MIRABELLA DARK e PRALIN DELICRISP NOIR (g 500 di Mirabella + g 100 di Pralin delicrisp noir) precedentemente scaldati a 35°C circa. Decorare il bordo e la superficie della torta con dei pezzi di Croccante.