

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Torta Heidi caramel alle noci

BASE PER FROLLA ALLE NOCCIOLE:

HEIDICAKE	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 300
Uova intere	g 200-250
Farina debole	g 200

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 desiderato. Foderare delle tortiere del diametro desiderato, tenedo il bordo alto 2 cm. Cuocere a 190-200°C per circa 10 minuti.

AVVERTENZE: il burro o la margarina devono essere tenuti a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una consistenza morbida.

FARCITURA AL CARMELLO BURRO SALATO:

RENO LATTE 37-39	g 500
MIRROR CAMEL	g 700
Burro morbido	g 60
Sale	g 4

Scaldare RENO LATTE a bagnomaria od in forno a microonde a 45°C, aggiungere MIRROR CAMEL e sale miscelando delicatamente, infine incorporare il burro morbido. Lasciare riposare per almeno 1 ora.

MONTAGGIO DELLA TORTA:

Spalmare uno strato sottilissimo di farcitura al caramello sul fondo della torta e far aderire abbondanti noci tritate grossolanamente. Con sacco a poche, munito di bocchetta liscia del diametro 10, formare degli spuntoni su tutta superficie interna della torta, spolverare con HAPPYCAO e decorare a piacere utilizzando ancora delle noci.