

**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO**

Torta Reno supreme

RICETTA PASTA FROLLA AL CACAO e NOCCIOLE:

TOP FROLLA	g 1000
Burro o margarina frolla	g 500
Zucchero	g 100
Tuorli d'uovo	g 150-200
CACAO 22-24	g 70-80
FARINA DI NOCCIOLA	g 80

RICETTA GANACHE:

RENO FONDENTE 58%	g 600-650
Panna	g 300

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 3 mm. Foderare gli stampi da 22 cm di diametro con pasta frolla al cacao tenendo il bordo alto 2-3 cm e farcire con un leggero strato di FRUTTIDOR PERA (130-150 grammi). Cuocere a 200-210°C per 15 minuti circa, lasciar raffreddare completamente e togliere dagli stampi. Preparare a parte la ganache miscelando il cioccolato fuso alla panna preventivamente riscaldata e versarla sulla superficie della torta (200-250 grammi). Ricuocere a 200°C per 5 minuti. Dopo completo raffreddamento passare con gelatina MIRAGEL, spolverare con cannella in polvere o HAPPYCAO e decorare a piacere.