

**irca****Linea preparati per pasticceria****TOP FROLLA**

Caramel noisette cube

- Ricetta fondi quadrati di pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 350
Uova intere	g 100-120

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno due ore. Tirare la pasta molto sottile e formare delle piccole crostate quadrate di cm 7-8 con bordo alto circa cm 2. Cuocere a 180-190°C fino a completa doratura.

- Ricetta biscuit:

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 500-600
Uova intere	g 600

Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm: 500 g di pasta

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere 500 g di pasta montata su fogli di carta da forno (teglie 60x40 cm), quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. Dopo completo raffreddamento formare dei dischi di 6 cm.

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 in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.

- Ricetta bigné crumble:

DELI CHOUX	g 1.000
Acqua (50-55°C)	g 1.300-1.400

Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta liscia (8), dressare degli spuntoni di pasta di circa cm 3 su teglie con carta da forno.

**irca****Linea preparati per pasticceria****TOP FROLLA**

- Ricetta crumble per bigné:

Farina "debole"	g 125
Zucchero di canna	g 125
Burro morbido	g 100

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti. Mettere la pasta in frigorifero per almeno 1 ora. Tirare la pasta molto sottile e stampare dei dischetti dello stesso diametro dei bigné e farli aderire immediatamente sui bigné. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25 minuti circa.

- Ricetta ganache al caramello burro salato:

TOFFEE D'OR CAMEL	g 350
Sale	g 3-4
Panna 35% M.G.	g 35
Burro morbido	g 70
RENO FONDENTE 64%	g 60
RENO LACTEE CAMEL o RENO LATTE 34%	g 40

Riscaldare con forno a microonde TOFFEE D'OR CAMEL, il sale e la panna fino ad una temperatura di 50°C, aggiungere il burro ed infine i due cioccolati. Porre in frigorifero per almeno 1 ora.

- Preparazione quadri di cioccolato fondente:

Temperare del RENO FONDENTE 64% e stenderlo su un foglio di triacetato formando uno strato sottilissimo. Con un tagliapasta formare dei quadrati della stessa dimensione dei fondi di frolla. Dopo completo indurimento

staccare i quadrati e tenerli da parte.

- Ricetta crema pasticcera alla nocciola:

SOVRANA	g 90-100
Latte	g 900
Panna 35% M.G.	g 100
Zucchero	g 350
Tuorli d'uovo	g 200
Sale	g q.b.



irca

Linea preparati per pasticceria

TOP FROLLA

Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e 250 grammi di zucchero, aggiungere i tuorli. A parte far bollire il latte, la panna con il restante zucchero ed il sale; aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura per due minuti. Dopo completo raffreddamento aggiungere Joypaste nocciola premium.

**Irca**

Linea preparati per pasticceria

TOP FROLLA

Montaggio: porre come base un fondo quadrato di frolla, farcire con un primo strato di ganache al caramello (circa 1/2 centimetro), depositare un quadrato di biscuit e bagnarlo con "bagna alla vaniglia. Terminare la farcitura dressando dell'altra ganache al caramello e far aderire una lastra di cioccolato fondente. Posizionare nel centro della tortina il bigné crumble precedentemente farcito con crema pasticcera alla nocciola e spolverato con HAPPYCAO.