



### Ciambella al caramello

#### Ricetta Biscuit:

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 300
Uova intere	g 300

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.

#### Anello ai Frutti Rossi: PRALIN DELISCRISP FRUIT ROUGES

Versare il PRALIN DELICRISP in uno stampo in silicone, per ottenere un anello da inserimento con diametro di 14 cm. ed uno spessore di 2 mm. Mettere in abbattitore.

#### Ricetta Mousse Caramello:

Panna (35% m.g.)	g 1.000
LILLY CAMEL	g 200
Acqua	g 200

Miscelare l'acqua con LILLY CAMEL; unire la panna semi-montata e miscelare

delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

**PROCEDIMENTO:** Riempire per metà uno stampo di silicone a forma di ciambella (diametro 17 cm.), versare la mousse al caramello, posizionare l'anello ai frutti rossi, chiudere con mousse e uno strato di biscuit. Mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, coprire con MIRROR TOFFEE scaldato a 45°C, adagiare la torta su un disco di frolla cotta dello spessore di 3 millimetri, e decorare con briciole di biscotti e frutta fresca.