

**irca****Seduction Line****TOFFEE D'OR CARAMEL**

Monoporzione al caffè e caramello

- Ricetta pasta sfoglia al cacao:

GRANSFOGLIA	g 1.000
Acqua fredda	g 350
Panna 35% M.G.	g 150
CACAO 22-24	g 70-80

Impastare per 5 minuti fino ad ottenere una “pastella” ancora non molto liscia. Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare. Porre su una metà della “pastella” g 700 di burro “tecnico” platte tolto dal frigorifero circa 2 ore prima. Coprire il burro con l'altra metà della “pastella” e sigillare bene i bordi. Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, piegare a 3. Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4. Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-3 millimetri, su delle teglie con carta da forno e lasciare riposare per circa 20 minuti. Cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti. Dopo completo raffreddamento formare dei dischi di cm 8.

AVVERTENZE: in alternativa al burro è possibile utilizzare della Kastle o Marbur platte.

- 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 ganache al caramello burro salato:

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

Riscaldare con forno a microonde TOFFEE D'OR CARAMEL, 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 dischi di cioccolato fondente lisci:

**irca****Seduction Line****TOFFEE D'OR CARAMEL**

Temperare del RENO FONDENTE 64% e stenderlo su un foglio di triacetato o di silicone formando uno strato sottilissimo. Con un tagliapasta tondo formare dei dischi di cm 8. Dopo completo indurimento staccare i dischi e tenerli da parte.

- Preparazione dischi di cioccolato fondente con pellicola:

Temperare del RENO FONDENTE 64% e stenderlo su un foglio di pellicola leggermente stropicciato formando uno strato sottilissimo. Con un tagliapasta tondo formare dei dischi di cm 8. Dopo completo indurimento staccare i dischi dalla pellicola, pennellarli con polvere d'oro e tenerli da parte.

- Ricetta mousse al caffè:

LILLY NEUTRO	g 220
Panna (4-5°C)	g 1.000
Acqua o latte (15-20°C)	g 200
JOYPASTE CAFFÈ	g 60-70

Montare panna, LILLY NEUTRO ed acqua in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa, aggiungere JOYPASTE CAFFÈ e miscelare delicatamente.

Avvertenze: è possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY NEUTRO e JOYPASTE CAFFÈ all'acqua od al latte, incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

Montaggio:

porre come base un disco di sfoglia al cacao, con sacco a poche formare uno stato sottile di ganache al caramello, far aderire un disco di biscuit e bagnarlo leggermente (bagna alla vaniglia o caffè). Con bocchetta riccia dressare su tutta la superficie la mousse al caffè e chiudere con un disco di cioccolato liscio. Formare

nuovamente uno stato sottile di ganache al caramello, far aderire un disco di biscuit e bagnarlo leggermente. Con bocchetta riccia dressare su tutta la superficie la mousse al caffè e chiudere con un disco di cioccolato con pellicola. Decorare a piacere la superficie.