DELIZIA AL CARAMELLO

Deliziosa crostata al cioccolato Sinfonia Caramel Oro

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1050
BURRO 82% M.G.	g 260
UOVA	g 175
FARINA DI MANDORLE	g 115
ZUCCHERO	g 90
SALE	g 4

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino a consistenza omogenea, mettere in frigo a riposare per 1h.

Stendere a 4mm e foderare gli stampi.

FINANCIER AL CARAMELLO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 500
VIGOR BAKING	g 3
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 30
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 80
SINFONIA CARAMEL ORO - FUSO A 45°C	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta tutti gli ingredienti secchi.

Sempre mescolando aggiungere l'albume e infine il burro precedentemente mescolato con il cioccolato, fino ad ottenere un impasto liscio.

CREMOSO AL CARAMEL ORO

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO	g 220
TUORLO	g 50
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE 3.5% M.G.	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

PREPARAZIONE

Realizzare una crema inglese unendo i liquidi e il tuorlo, portando il tutto a 82°C

Aggiungere il LILLY e il ciocolato e emulsionare.

Versare nello stampo di silicone e congelare.

MIRROR AL CARAMEL ORO

INGREDIENTI

ACQUA - PER LA GELATINA	g 132
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA	g 150
ZUCCHERO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE SCREMATO CONDENSATO	g 200
SINFONIA CARAMEL ORO	g 250

PREPARAZIONE

Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato

Raffreddare per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare del FARCIFORNO ARANCIA CESARIN sul fondo di frolla.

Riempire a metà i fondi di frolla con il financier, cuocoere a 175°C per 18-20min.

Sformare il cremoso e glassarlo con il mirror scaldato a 37°C

Posizionare il cremoso sulla crostata, decorare con i decori dobla DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE