MILLIONAIRE CARAMEL

TARTELLETTA CON CIOCCOLATO E CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - SALATO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
TUORLO D'UOVO	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora dopodiché stendere, forare e foderare il fondo di una tortiera 30x40 cm o di stampi monoporzione microforati per tartellette.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 15-20 minuti.

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 1.000
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	g 300
BURRO 82% M.G.	g 30
SALE	g 3

PREPARAZIONE

Fondere RENO LACTEE CARAMEL a 45°C aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, sale ed infine il burro morbido.

N.B. per una perfetta emulsione ed una struttura piu liscia al palato si consiglia di passare il tutto con un mixer ad immersione.

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzata la farcitura al caramello, stenderla sulla base di pasta frolla cotta formando uno strato di 5 mm.

Porre in frigorifero per almeno due ore, dopodiché ricoprire con un leggero strato di CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 32-35°C e decorare a piacere con del CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO.

Tagliare, con un coltello tiepido, in tranci della misura desiderata.

N.B. Per una tortiera 30x40 cm servono circa 1.100 g di farcitura al caramello.