TART AU CHOCCOLAT FONDANT

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CAKE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 650
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 150
ACQUA	g 80
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 270
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia per 3 minuti circa a media velocità.

Aggiungere alla fine il RENO CONCERTO FONDENTE 64% fuso a 45°C e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in uno stampo rotondo del diametro di 26 cm ingrassato ed infarinato.

Cuocere a 200°C in forno a piastra per circa 25 minuti oppure a 180°C per 23 minuti circa in forno rotativo ventilato.

La caratteristica di questa torta è di rimanere ben morbida ed umida al suo interno.

Per ottenere delle monoporzioni da 80-100g utilizzare piccoli stampi di circa 8 cm di diametro e 4-5 cm di altezza, riducendo i tempi di cottura di 10 minuti circa.