TORTA HEIDI CARAMEL ALLE NOCI

CROSTATA IN VERSIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA	g 200-250
FARINA "DEBOLE"	g 200

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato.

Foderare delle tortiere del diametro prescelto tenedo il bordo alto 2 cm.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 10 minuti.

FARCITURA AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%	g 500
MIRROR CARAMEL	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 60
SALE	g 4

PREPARAZIONE

Scaldare il RENO CONCERTO LATTE a bagnomaria o in forno a microonde a 45°C.

Aggiungere MIRROR CARAMEL e sale miscelando delicatamente, infine incorporare il burro morbido.

Lasciare riposare per almeno 1 ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCI TRITATE GROSSOLANAMENTE	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare uno strato sottilissimo di farcitura al caramello sul fondo della torta.

Distribuire, in modo omogeneo, uno strato abbondante di noci tritate grossolanamente.

Con sac à poche, munito di bocchetta liscia del diametro 10, dressare ulteriore farcitura al caramello, realizzando degli spuntoni su tutta la superficie del dolce.

Spolverare con HAPPYCAO e decorare a piacere utilizzando ancora delle noci.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla alle nocciole e' possibile sostituire il burro con la margarina.