



## CIAMBELLA AL CAMELLO

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX

ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

#### PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

g 300 Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).

g 300 Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Dopo completo raffreddamento stampare degli anelli di 2 cm di diametro più piccoli della ciambella.

Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

### MOUSSE AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY CAMEL

ACQUA

#### PREPARAZIONE

g 1.000 Miscelare l'acqua con LILLY CAMEL.

g 200 Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura

g 200 morbida.

## PASTA FROLLA

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
UOVA INTERE	g 100-120

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Porre in frigorifero per almeno due ore.

Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm.

Formare un disco che abbia un diametro di 1 cm superiore al diametro della ciambella.

Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti circa e lasciar e raffreddare completamente.

## ANELLO AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - 30-32°C	Q.B.
--	------

### PREPARAZIONE

Stendere su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere uno strato piuttosto sottile.

Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

Coppare degli anelli di 1-2 cm di diametro più piccoli rispetto allo stampo in silicone.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL - 50-55°C	Q.B.
--------------------------	------

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTA FRESCA	Q.B.
---------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire con la mousse al caramello per metà uno stampo di silicone a forma di ciambella.

Posizionare l'anello ai frutti rossi.

Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di biscuit.

Una volta abbattuto, sformare dallo stampo e glassare con MIRROR CARAMEL.

Adagiare la torta sul disco di frolla e decorare con briciole di biscotti e frutta fresca.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE