



## CHRISTMAS CARAMEL CAKE

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA AL CACAO

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA INTERE  
ZUCCHERO DI CANNA  
CACAO IN POLVERE  
SALE FINO  
CANNELLA IN POLVERE

g 1.000  
g 400  
g 120  
g 100  
g 35  
g 2  
g 2-4

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto OMOGENEO.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm e foderare gli stampi per tortiera o monoporzione tenendo un bordo di circa 1,5 cm di altezza.  
Cuocere a 180-200°C per circa 10 minuti.

### GANACHE AL TOFFEE

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - 30-35°C  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - 30-35°C  
SALE FINO

g 1.000  
g 150  
g 150  
g 3

#### PREPARAZIONE

Scaldare TOFFEE D'OR CARAMEL a bassa temperatura (circa 30°C).  
Aggiungere i cioccolati e miscelare.

## GLASSA CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - 35°C

g 500

CHOCOSMART CIOCCOLATO - 35°C

g 1.000

### PREPARAZIONE

Miscelare i 2 ingredienti.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

PASTA DAMA TOP

Q.B.

### PREPARAZIONE

Ammorbidire la PASTA DAMA TOP e stendere ad uno spessore non troppo sottile.

Coppare con l'apposito stampo a forma di cristallo di ghiaccio.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo della crostata al cacao uno strato di ganache di circa mezzo centimetro.

Mettere in frigorifero a cristallizzare per circa 30 minuti.

Riempire la superficie della crostata formando un ulteriore strato uniforme di circa mezzo centimetro e lasciare raffreddare.

Decorare la superficie con il cristallo di ghiaccio realizzato con PASTA DAMA TOP e con un rametto di ribes rosso.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.