



MR. CAMEL NUTS

TORTA DA FORNO AL CAMELLO E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre ben coperta la frolla in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	g 300
NOCI, PISTACCHI E MANDORLE TRITATE	g 150

PREPARAZIONE

Scaldare il TOFFEE D'OR CAMEL in microonde fino a renderlo più fluido ed incorporare la frutta secca.

GANACHE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL
SALE FINO
PANNA 35% M.G.
BURRO 82% M.G.
RENO CONCERTO FONDENTE 64%
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

g 350
g 4
g 80
g 70
g 60
g 40

PREPARAZIONE

Riscaldare in forno a microonde TOFFEE D'OR CAMEL, il sale e la panna fino a 50°C.
Aggiungere il RENO CONCERTO 64% e RENO CONCERTO LACTEE CAMEL fusi a 45°C ed emulsionare con un mixer ad immersione
Terminare aggiungendo il burro morbido ed emulsionare.
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

S pianare con sfogliatrice la frolla allo spessore desiderato di 2-3 mm.

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

Versare il composto di TOFFEE D'OR e frutta secca all'interno della crostata e cuocere a 180-190°C per circa 30 minuti.

Una volta raffreddato, ricoprire con l'aiuto di un sac à poche la superficie della torta con la ganache al cioccolato e caramello salato.

Decorare spolverando con HAPPYCAO.