



TORTA RENO SUPREME

TORTA AL CIOCCOLATO E PERA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO	g 100
TUORLI D'UOVO	g 150-200
CACAO IN POLVERE	g 70-80
FARINA DI NOCCIOLE	g 80

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	Q.B.
----------------	------

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%	g 600-650
PANNA 35% M.G.	g 300

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato RENO CONCERTO FONDENTE 58% in microonde.

Scaldare leggermente la panna e versarla sul cioccolato ed emulsionare con una frusta o mixer ad immersione.

GELATINA PER LUCIDARE

INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO Q.B.

CANNELLA IN POLVERE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 mm.

Foderare degli stampi da 22 cm di diametro con pasta frolla al cacao tenendo il bordo alto 2-3 cm e farcire con un leggero strato di FRUTTIDOR PERA (130-150 grammi).

Cuocere a 200-210°C per 15 minuti circa, lasciar raffreddare completamente e togliere dagli stampi.

Versare la ganache al cioccolato sulla superficie della torta (200-250 grammi).

Ricuocere a 200°C per 5 minuti.

Dopo completo raffreddamento passare con gelatina MIRAGEL, spolverare con cannella in polvere o HAPPYCAO e decorare a piacere.