

CaraRancia

Ricetta calcolata per 3 Ø 180 mm

Pasta frolla al Farro

178 g	Burro Latteria Elle et Vire
160 g	Zucchero a velo
53.3 g	Farina di mandorle
3.6 g	Sale
88.9 g	Uova Miste Pastorizzate
196 g	Farina di Farro
222 g	Farina per Frolla Primitiva 100

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti.
Ammorbidire il burro a 25°C.
Aggiungervi lo zucchero a velo e le uova in una planetaria munita di foglia.
Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria.
Unire la farina di mandorla.
Legare il tutto con la prima quantità di farina.
Terminare l'impasto con la restante farina.
Conservare in frigorifero a +4°C almeno 3 ore quindi stendere il tutto a 2,5 mm circa 950g per foglio 60x40.
Cuocere in forno ventilato a 160°C valvola aperta.
Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

Crema al caramello morbida all'arancia

118 g	Zucchero Semolato
94.3 g	Sciroppo di glucosio 60 De
118 g	Panna UHT Excellence
70.7 g	Latte Condensato
189 g	Burro Latteria Elle et Vire
1.2 g	Fior di Sale
12 g	Zest di arancia Sicilia non trattata

Procedimento:

1. Pesare separatamente tutti gli ingredienti.
2. Portare la panna a bollore, unire le zest di arancia e far marinare 20 minuti. Inseguito filtrare.
3. In una casseruola di giuste dimensioni, caramellare a secco lo zucchero e lo sciroppo di glucosio fino ad ottenere un caramello biondo 186°C.
4. Riscaldare la bollore la panna e unirla con delicatezza al caramello sciogliendolo molto bene.
5. Aggiungere il latte condensato, la vaniglia e il fior di sale.
6. Ricontrollare il peso e riportarla al peso iniziale dei ingredienti con l'aggiunta di acqua tiepida.
7. Versare il caramello in una caraffa e mixare affinando la texture bene con il minipimer aggiungendo il burro a pezzi.
8. Conservare in frigo.

Bisquit al cacao

120 g	Tuorli d'uovo Fresche
160 g	Albume d'uova Pastorizzate
120 g	Zucchero Semolato
50 g	Cacao amaro
106 g	Farina di nocciole Piemonte

Preparazione:

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.
In una planetaria munita di frusta montare gli albumi a temperatura ambiente, appena la massa a preso 8 volte il volume iniziale unire con lo zucchero

semolato in 4 volte.

Una volta che gli albumi saranno ben montati e leggeri circa 12 volte il volume iniziale, unire i tuorli poco per volta sino ad ottenere un composto omogeneo. Setacciare insieme il cacao ed la farina di nocciole, quindi amalgamarla a pioggia.

Pesare in ogni teglia 850 g di impasto, stendere il bisquit con l'aiuto di una spatola a gomito su una placca munita di tappetino in silicone o carta forno all'interno di un quadro 40x60 per evitare di sporcare i bordi.

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C, valvola chiusa per 5 minuti; in seguito continuare la cottura per 8 minuti a 180°C circa valvola aperta.

Far raffreddare velocemente per bloccare la cottura.

Ganache Montata Biskelia e Arancia

277 g	Panna Excellance 35% M.G.
27.7 g	Sciroppo di glucosio 60 De
32.4 g	Zucchero invertito
250 g	Copertura Biskelia 34%
495 g	Panna Excellance 35% M.G.
18.5 g	Zest di arancia Sicilia non trattata

Procedimento:

Pesare tutti gli ingredienti separatamente.

In una casseruola da 1 l portare a bollore la panna unirti lo zest di arancia e lasciare in infusione per 20 minuti.

Filtrare e riportare al peso iniziale e portare il tutto a bollore nuovamente con lo sciroppo di glucosio ed lo zucchero invertito.

Con l'aiuto del micro onde sciogliere il cioccolato a 45/50°C.

Versare lentamente la miscela bollente sul cioccolato sciolto, mescolando al centro per creare un "cuore" elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Questa consistenza dovrà essere conservata fino alla fine dell'emulsione, continuando ad aggiungere il liquido poco per volta. Mixare la ganache per perfezionare l'emulsione. Aggiungere la seconda quantità di panna liquida fredda e i semi della vaniglia precedentemente aperta.

Conservare al fresco per almeno 6 ore, idealmente per un'intera giornata.

Montare la miscela in una planetaria munita di foglia sino ad ottenere una consistenza montata leggera possibile da lavorare con la sacca da pasticceria.

Glassa al Caramello e vaniglia

224 g	Zucchero Semolato
224 g	Acqua
141 g	Glucosio
192 g	Latte Condensato
14.1 g	Gelatina in polvere 220 bloom
70.4 g	Acqua
109 g	Burro di cacao
224 g	Absolute Crystal
1.3 g	Stecca di vaniglia Polinesia

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti.

Unire la gelatina in polvere all'acqua fredda e farla reidratare.

In una casseruola caramellare a secco lo zucchero a 205°C..

Decuocere con l'acqua precedentemente scaldata in micro onde.

Unirti allo sciroppo di caramello ottenuto il glucosio

atomizzato e cuocere a 104°C.
Unirvi la glassa neutra precedentemente scaldata a 65°C.
Aggiungervi il latte condensato e la gelatina e riportare a bollore.
Sciogliere il burro di cacao, unirvi il liquido a più riprese in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.
Terminare affinando la struttura al mixer. Far riposare una notte in frigorifero unirvi la vaniglia.
Utilizzare il giorno seguente a 27,5°C

CaraRancia

800 g	Pasta frolla al Farro
550 g	Crema al caramello morbida
600 g	Bisquit al cacao
100 g	Perle Croccanti Tanariva al latte
1100 g	Ganache Montata Biskelia
1200 g	Glassa al Caramello e vaniglia
150 g	Frutto della passione

Cottura:

1. Imburrare con l'aiuto di un pennello, i cerchi microforati da 19 cm.
2. Posizionare al centro dello stampo un fondo di pasta frolla della stessa dimensione. Con l'aiuto di un pennello umidificare i bordi della frolla senza bagnare lo stampo. Inserire il bordo di pasta frolla precedentemente tagliato a 3 cm di altezza, facendo attenzione a far aderire bene l'impasto allo stampo. Posizionare in frigorifero per 15 minuti. Pulire i bordi
- 3..Cuocere i fondi in forno termo ventilato preriscaldato a 160°C per 20 minuti circa.
4. Confezionare il biscotto al cacao e tramite l'apposito chablone dressare dei cerchi da 16 cm di diametro.
6. Una volta cotti farli raffreddare.

Montaggio:

1. Confezionare la crema di caramello all'arancia dressare nei fondi frolla impermeabilizzati circa 180 g.
2. Adagiare un biscotto al cacao in superficie ed abbattere di temperatura.
3. Montare la ganache al biskelia con la foglia e dressarla nei cerchi di 16x2. Abbattere immediatamente.
4. Dressare la ganache montata in cerchi da 14 cm di diametro e 2 cm di altezza, inserire al centro il biscotto da 12 cm di diametro, premendo delicatamente. Surgelare

Finitura

1. Scaldare la glassa al caramello a 26°C e mixare in una caraffa, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria.
2. Riporre la ganache montata su una griglia congelata e glassare omogeneamente.
3. Aspettare qualche secondo e in seguito pulire i bordi.
4. Con l'aiuto di una spatola a gomito adagiare delicatamente sul fondo di frolla.

Decorazione

Terminare con dressaggio di ganache montata con l'aiuto di una bocchetta a margherita.
Dressare al centro delle roselline il frutto della passione portato a bollore in precedenza con la metà del peso di zucchero.

Conservazione in laboratorio

Quando le torte sono ben abbattute, toglierle dagli stampi e porle in abbattitore ancora 10 minuti. In seguito adagiarli in un contenitore di plastica stando attenti a non rovinare i bordi la forma e chiudere con coperchio ermetico. Conservare in scatola chiusa ermeticamente per ritardare una possibile disidratazione. Conservare al massimo 8-10 settimane.

Consigli

Mantenere in vetrina in negativo a -12/-14°C per 1- 2 settimane o meglio ancora in vetrina positiva, al massimo 3 giorni.