

TORTA CREMA CHOC'OR



BASE PAN DI SPAGNA:

1000 g **BISCAO**

600 g uova

200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 5-6 min. Cuocere a 200°C per 20 min. ca. (di cui 10 con tiraggio e valvola chiusa e 10 con tiraggio e valvola aperta). Ricavare un disco di Pan di Spagna di diametro inferiore a quello della torta finale. Raffreddare la base in abbattitore.

INSERTO CROCCANTE:

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

Stendere sulla base Pan di Spagna al cacao uno strato di Kranfil's sciolto in microonde. Abbattere.

MASSA GELATO:

250 g **SOFFICEPANNA**

500 g panna 35% grassi

300 g gelato alla crema (**PASTA CREMA PASTICCERA**)

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti. Versare la massa nell'anello (bordo ricoperto con acetato), al di sopra della base Pan di Spagna + Kranfil's congelati. Abbattere.



GLASSA:

q.b. **VARIEGÒ CHOC'OR**

Glassare la torta congelata e abbattere nuovamente.

Nota: per ottenere una glassa più fluida aggiungere il 15% di BURRO DI CACAO CHIPS LUBECA sciolto.

