

# TORTA PRINCIPESSA



**Un dolce raffinato e femminile, in cui la delicatezza del cioccolato bianco e dei lamponi si unisce alla sensualità della glassa ai petali di rosa. Un equilibrio armonioso di consistenze e profumi, incorniciato da un elegante girotorta in cioccolato rosa.**

## COMPOSIZIONE

- **SABLÈ**
- **GLASSA ALLE FRAGOLE, LAMPONI E PETALI DI ROSA**
- **CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E**
- **CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI ROSSI LAMPONE**

### SABLÈ'

#### INGREDIENTI

Burro morbido	g 300
Zucchero a velo	g 135
Latte	g 125
Farina debole 00	g 390
Sale	g 1

#### PROCEDIMENTO

Emulsionare il burro morbido con lo zucchero a velo. Montare leggermente per 5 minuti e unire il latte a temperatura ambiente con il sale ed infine la farina setacciata. Con l'aiuto di un sac à poche foderare una tortiera di diametro 22 cm e altezza 4 cm, creando una spirale di sablè alta 1 cm. Cuocere in forno a 170°C per 20 minuti e lasciar raffreddare.

### GLASSA ALLE FRAGOLE, LAMPONI E PETALI DI ROSE

#### INGREDIENTI

<b>PUREA DI LAMPONI 100% FRUTTA - RAVIFRUIT</b>	g 200
<b>PUREA DI FRAGOLE 100% FRUTTA - RAVIFRUIT</b>	g 200
Zucchero 1	g 120
Pectina nh nappage	g 6,40
Destrosio	g 20
Carragenina gso	g 0,80
Colorante liquido idrosolubile rosso	g 0,06
Zucchero 2	g 180
Glucosio	g 100
Acido citrico 50/50	g 5
<b>TOPGEL MIRROR NEUTRO - CESARIN</b>	g 160
Gelatina 180 bloom	g 18,40
Acqua	g 75
Sciroppo ai petali di rose	g 6-8

#### PROCEDIMENTO

Miscelare la purea di lamponi e di fragole con lo sciroppo ai petali di rose, il colorante rosso, lo zucchero 1 mescolato con la pectina, il destrosio e la carragenina GSO. Riscaldare fino a 80°C e unire il glucosio con lo zucchero 2. Cuocere la glassa fino a 104°C per 2 minuti. Raffreddare fino a 90°C, aggiungere la gelatina sciolta e idratata in acqua fredda e l'acido citrico. Unire la gelatina neutra, emulsionare e lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Gradi Brix: 57

## CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI ROSSI

### INGREDIENTI

Panna fresca 35% m.g.	g 400
Cioccolato bianco 35%	g 200
Zucchero	g 48
Tuorli d'uovo	g 64
Gelatina	g 10,4
Acqua	g 45
Sale	g 0,8
Bacca di vaniglia bourbon	n. 1/2
Liquore alla vaniglia	g 10
Panna fresca 35% m.g.	g 400
Glassa alle fragole, lamponi e petali di rose	g 300

### PROCEDIMENTO

Miscelare i tuorli d'uovo con lo zucchero, la panna, il sale, la vaniglia e il liquore. Cuocere la crema a 82°C e unire il cioccolato bianco, la gelatina sciolta precedentemente ammollata in acqua fredda. Unire la rimanente panna fresca ed emulsionare con un mixer ad immersione. Lasciar maturare la crema in frigorifero a 4°C per almeno 12 ore, unire la glassa ai lamponi e petali di rose, emulsionare bene e montare la crema fino a giusta consistenza. Utilizzare subito.

## CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E LAMPONE

### INGREDIENTI

#### PUREA DI LAMPONI

<b>100% FRUTTA - RAVIFRUIT</b>	g 400
Zucchero	g 65
Tuorli d'uovo	g 120
Glucosio	g 15
Cioccolato al latte	
Vidama 42%	g 425
Burro di cacao	g 55

### PROCEDIMENTO

Mixare la purea di frutta con i tuorli d'uovo, lo zucchero e il glucosio. Riscaldare fino a 85°C, continuando a mixare. Versare la crema inglese alla frutta sul cioccolato e il burro di cacao ed emulsionare con un frullatore ad immersione fino a ottenere una texture liscia e omogenea. Versare in uno stampo di diametro 18 cm e altezza 1 cm rivestito alla base con pellicola e riporre in frigorifero a 4°C per almeno 30 minuti. Congelare in abbattitore.

## MONTAGGIO

In un anello d'acciaio di diametro 22 cm e altezza 2 cm posizionare il sablè. Ricoprire con uno strato sottile di glassa alle fragole, lamponi e petali di rose e adagiare sopra il cremoso al cioccolato e lampone. Con l'aiuto di una sac à poche con punta d'acciaio di diametro 12 mm, farcire con la crema leggera al cioccolato bianco realizzando una corona di spuntoni di crema. Congelare la torta in abbattitore. Sformare il dolce dallo stampo, spolverare leggermente con lo zucchero a velo e riempire i punti vuoti con la glassa alle fragole, lamponi e petali di rose. Finire il dolce con un girotorta di cioccolato di colore rosa e petali di fiori Dobra