

Biscotto al cioccolato (pan di spagna)

Ingredienti:

| Base | | % |
|-----------------|---------------------|------|
| 350 gr. | Uova | 33 % |
| 100 gr. | Tuorli | 8 % |
| 300 gr. | Zucchero | 27 % |
| 4 gr. | Zucchero vanigliato | 1 % |
| Scaldare a 40°C | | |
| 200 gr. | Farina | 19 % |
| 60 gr. | Amido | 5 % |
| 35 gr. | Cacao | 3 % |
| Miscelare | | |
| 35 gr. | Burro fuso | 3 % |

Preparazione:

- 1 - Scaldare sul gas le uova con lo zucchero montando fino al doppio del suo volume o fino a che lo zucchero si sarà sciolto.
- 2 - Incorporare la farina e l'amido, mescolare con attenzione.
- 3 - Aggiungere il burro sciolto (mescolato con un pò di massa), mescolare con attenzione, versare negli stampi e infornare.

Forno: 180°C

Tempo: 30 minuti

Resa massa: 1361

Resa: 24 x 24 cm quadrato (10/12 persone)

Altre grandezze x il calcolo:

Resa (2 stampi di 24cm) ingrediente diviso 24 cm x la grandezza della tortiera desiderata diviso 2 in quanto la resa mi da 2 stampi da 24 cm, esempio

Uno stampo da 26 cm le uova sono $450 : 24$ (la resa) x lo stampo desiderato $26 : 2$ il risultato é CIRCA il volume per la tortiera desiderata.

Ganache al cioccolato fondente

Ingredienti:

| | |
|---------|---|
| 250 gr. | Cioccolato al 50% di cacao |
| 150 gr. | Cioccolato al 75% di cacao |
| 100 gr. | Cioccolato al latte |
| 300 ml. | Panna |
| 30 gr. | Glucosio30 |
| 50 gr. | Burro (facoltativo) 100 gr. più malleabile |
| 70 ml. | Liquore (se si mette del liquore) se NON metto il liquore aggiungo 50 ml. panna in più |

Resa: 950 gr.

2 ricette per 2 torte quadrate da 24 cm x 24 cm

4 Sacchetti glassa migros per 2 torte

Preparazione:

- 1 - In un pentolino versare la panna, il burro e il glucosio e scaldare fino a che si sono sciolti.
- 2 - Tritare il cioccolato.
- 3 - Versare la panna sulla cioccolata e mescolare fino a che la ganache sarà bella liscia e lucida.

Glassa al cioccolato fondente

Ingredienti:

| | |
|---------|---------------------|
| 10 gr. | Gelatina in fogli |
| 125 ml. | Acqua |
| 225 gr. | Zucchero |
| 150 gr. | Cioccolato fondente |
| 30 gr. | Cacao |
| 65 ml. | Panna |

Preparazione:

- 1 - Sciogliere la gelatina in acqua fredda
- 2 - Scaldare in un pentolino lo zucchero con l'acqua fino ad una temperatura di 104°C
- 3 - togliere dal fuoco e unire la cioccolata, mescolare fino a quando si sarà sciolta poi unire il cacao ed infine la panna.
- 4 - Lasciar che la glassa si raffreddi a 60°C e aggiungere la gelatina, continuare a mescolare e poi passare in un colino.
- 5 - Usare un frullatore ad immersione e nuovamente passare in un colino.
- & - Lasciar raffreddare a 30°C e poi é pronta per glassare la torta che dovrà essere tolta dal frigorifero solo pochi istanti prima di essere glassata.

Resa: 1 torte da 20 cm

4 Sacchetti glassa migros per 2 torte da 24 cm x 24 cm