



Kit Charlotte al Torroncino

INGREDIENTI PER 12 PORZIONI

Per l'impasto:

3 uova
125 g zucchero
1 **fialetta di Aroma Mandorla**
PANEANGELI
80 g farina
30 g **Fecola di Patate**
PANEANGELI
mezza bustina di **LIEVITO PANE**
DEGLI ANGELI
50 g burro
1 confezione di **Granella di**
nocciola PANEANGELI



Per farcire e decorare:

500 g panna
80 g cioccolato fondente
4 fogli di **Gelatina in Fogli**
PANEANGELI
50 g zucchero
70 ml liquore all'amaretto
1 busta di **Preparato per Crema**
Chantilly PANEANGELI
200 g mascarpone
100 g torrone
50 ml latte

Preparazione:

- Sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungi gradatamente 100 g di zucchero, aroma mandorla, e sbatti fino ad ottenere una massa cremosa.
- Monta le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungi lo zucchero rimasto. Metti la neve sopra i tuorli sbattuti, setaccia sopra la farina mescolata con la fecola e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Aggiungi a piccole dosi il burro liquefatto tiepido.
- Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuisce 200 g di impasto in una teglia rettangolare (cm 28x24 circa) con il solo fondo foderato con carta forno e cospargi con la granella di nocciole.
- Versa il restante impasto in una tortiera a cerchio apribile di diametro 18 cm con il fondo ricoperto con carta da forno.

- pagina 2 Charlotte al torroncino

- Per prima cosa cuoci sul ripiano inferiore del forno per circa 22 minuti (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C e a gas ripiano medio: 175°C) la torta nello stampo rotondo. Per seconda cuoci la torta nella teglia rettangolare sul ripiano medio del forno per circa 13 minuti (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C e a gas: 175°C).
- Togli le torte dal forno e, dopo 10 minuti, sformale con l'aiuto di un coltello.
- Taglia via i bordi del dolce rettangolare (1 cm circa), e dividilo in tre strisce uguali (26x7 cm circa). Taglia la torta rotonda in due dischi.
- Per la ganache, scalda 100 ml di panna in un pentolino ed aggiungi il cioccolato fondente tritato, mescola bene per scioglierlo. Lascia raffreddare a temperatura ambiente.
- Ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda.
- Prepara la crema chantilly seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Prepara la crema mescolando il mascarpone con il torrone finemente tritato, aggiungi i fogli di gelatina ben strizzati e sciolti nel latte. Incorpora alla crema 150g di chantilly montata.
- Per la bagna, scalda 100 ml di acqua, aggiungi 50 g di zucchero e il liquore all'amaretto. Lascia raffreddare.
- Disponi le strisce di impasto sui bordi di uno stampo a cerchio apribile (diametro 22 cm) e quindi posiziona sul fondo un disco di impasto.
- Inzuppa con 3/4 della bagna il disco e le strisce di impasto, versa metà della crema al mascarpone e livellala.
- Posiziona il secondo disco di impasto, inzuppalo con la bagna rimasta e copri con 130g di ganache al cioccolato.
- Versa la restante crema al mascarpone e livellala.
- Aggiungi alla ganache rimasta 30g di crema chantilly, amalgama bene e ponila in un sac à poche con bocchetta liscia. Trasferisci la restante crema chantilly in un altro sac à poche.
- Termina la charlotte decorando la superficie con la chantilly chiara e la chantilly al cioccolato.
- Poni la charlotte in frigorifero per almeno 3 ore.
- Sforma la charlotte ben fredda ed a piacere, prima di servirla, decorala con dei chicchi di melograno e dei pezzetti di torrone.

Conserva il prodotto pronto per il consumo in frigorifero al massimo per 24 ore.