



*Ernst  
Knam*



#RICETTA

# Karamela

Sapori forti e con personalità per un dolce che si apre ai colori e alle atmosfere dell'autunno

## Composizione

TORTA DIAMETRO 16 CM  
E INSERTO DIAMETRO 14 CM

- SABLÉ BRETON
- BISQUIT DUCHESSA
- CARMELLO SALATO
- MELE FONDANT AL PASSION FRUIT,  
PEPE DI TIMUT E VANIGLIA
- MOUSSE ESTERNA AL CARMELLO



## SABLÉ BRETON

BURRO	200 g
ZUCCHERO SEMOLATO	200 g
UOVA	90 g
FARINA 00	425 g
SALE	3 g
BAKING	7 g

Lavorare il burro con farina, sale e baking. Unire lo zucchero e le uova. Formare un panetto e lasciar riposare 2 ore circa prima di stendere il composto. Stendere a 2 mm e coppare con un coppapasta di 16 cm. Infornare a 160°C per 20 minuti fino a doratura.

## BISQUIT DUCHESSA

UOVA	5
ZUCCHERO SEMOLATO	115 g
SCORZA DI LIMONE	1
FARINA DI RISO SETACCIATA	15 g
ZUCCHERO A VELO	20 g
FARINA DI NOCCIOLA	20 g
FARINA 00	20 g

In una planetaria montare le uova con lo zucchero semolato. Aggiungere la scorza di limone e continuare a mescolare per 15 minuti. A massa spumosa inserire farina di nocciola e zucchero a velo precedentemente mescolati, farina di riso, farina 00 e mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Versare la massa in una tortiera dal diametro di 14 cm e infornare a 175°C per 20 minuti circa.

## CARMELLO SALATO

ZUCCHERO SEMOLATO	400 g
GLUCOSIO	40 g
PANNA	240 g
SALE	6 g
BURRO	400 g

Caramellare lo zucchero e il glucosio fino a imbrunimento. Bollire la panna con il sale e aggiungerla in tre volte nello zucchero. Cuocere finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Togliere dal fuoco, lasciare intiepidire e aggiungere il burro.



## MELE FONDANT AL PASSION FRUIT, PEPE DI TIMUT E VANIGLIA

MELE A CUBETTI	300 g
SCIROPPO DI ZUCCHERO E VANIGLIA	200 g
SUCCO DI PASSION FRUIT	200 g
PEPE NERO DI TIMUT	q.b.

Mettere tutti gli ingredienti in una bowl, amalgamare bene e lasciare in osmosi per una notte in frigorifero.

## MOUSSE ESTERNA AL CARAMELLO

MOU SALATO	270 g
SCIROPPO DI VANIGLIA	40 g
PANNA SEMIMONTATA	700 g
CREMA PASTICCERA	100 g
GELATINA	20 g

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Scioglierla nello sciroppo e unirla alla crema pasticcera e al mou precedentemente scaldati a 40°C. Ultimare con la panna semimontata.

## Montaggio

Iniziare preparando l'inserto. Disporre il disco di duchessa sul fondo dell'anello. Versare il caramello salato. Proseguire con le mele fondant al passion fruit, pepe di timut e vaniglia. Mettere in freezer e far rapprendere. In un anello disporre il disco di sablé, colare la mousse al caramello, aggiungere l'inserto rappreso e ultimare con altra mousse. Mettere in freezer e far rapprendere. Glassare la torta con la glassa al caramello e decorare la base con nocciole sbriciolate. Riporre in freezer. Infine decorare con un disco con buco in cioccolato bianco al caramello.