

Salvatore Toma

**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Torta Camilla



**Torta Camilla**

## PREPARAZIONI E INGREDIENTI

### EMULSIONE

45	g	Burro fuso
84	g	Olio di girasole
10	g	Scorza arancio fresco
3	g	Sale
q.b.		Vaniglia
300	g	Uova intere
205	g	Succo arancia
20	g	Succo limone
400	g	Zucchero velo
205	g	Farina di mandorle
400	g	Farina debole
36	g	Lievito chimico (baking)
550	g	Carote sminuzzate

### SCIROPPO

500	g	Sciroppo 30 bè
250	g	Succo d'arancia
125	g	Bagna alcolica arancio

### SPUMA INVERSA AL CIOCCOLATO

750	g	Panna
400	g	<b>Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional Cod. 8372</b>
5	g	Cannella in polvere
8	g	Gelatina
40	g	Acqua
q.b.		Vaniglia

### CIOCCOLATO LATTE CHIARA

750	g	Panna
350	g	<b>Cioccolato al Latte Chiara 33% Icam Professional Cod. 8342</b>
5	g	Cannella in polvere
6	g	Gelatina
30	g	Acqua
q.b.		Scorze arancio

### CARAMELLO AL CIOCCOLATO

250	g	<b>Cioccolato Bianco al Caramello Vanini Aurum Icam Professional Cod. 8288</b>
8	g	Sale
250	g	Zucchero semolato
250	g	Panna 35%
70	g	Glucosio 42 DE
60	g	Destrosio
50	g	Burro

Salvatore Toma

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Torta Camilla

### SELEZIONI PRODOTTI

---



#### **Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional**

Il cioccolato bianco: prima qualità, aroma intenso di latte cremoso e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.



#### **Cioccolato al Latte Chiara 33% Icam Professional**

Ricetta caratterizzata dal basso contenuto di pasta di cacao, per un colore particolarmente chiaro. Gusto molto intenso di latte fresco, equilibrato e poco dolce.



#### **Cioccolato Bianco al Caramello Vanini Aurum Icam Professional**

Gusto intenso di caramello e panna, senza coprire il sentore del latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee ambrato.

## PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

---

### EMULSIONE

Ricreare una emulsione con burro fuso, olio, scorza d'arancio, sale, vaniglia, uova, succo d'arancia e di limone. Aggiungere lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Miscelare assieme la farina e il lievito, setacciare ed aggiungere pian piano facendo attenzione a non formare grumi. Aggiungere infine le carote sminuzzate. Riempire le fasce inox su silpat con 450 g di miscela camilla e cuocere a 165°C per 35' valvola chiusa e 5' valvola aperta. Bagnare a fine cottura con lo sciroppo.

### SCIROPPO

Realizzare uno sciroppo con i tre ingredienti.

### SPUMA INVERSA AL CIOCCOLATO

Scaldare la panna con la cannella, quindi aggiungere la gelatina preidratata. Versare il composto sul cioccolato ed emulsionare. Coprire con pellicola trasparente direttamente sulla superficie e lasciare cristallizzare in frigo per almeno 10 ore. Aggiungere la scorza d'arancia e montare in planetaria utilizzando la frusta.

### CIOCCOLATO LATTE CHIARA

Scaldare la panna con la cannella aggiungere la gelatina idratata precedentemente, quindi versare il composto sul cioccolato ed emulsionare. Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare in frigo per almeno 10 ore. Aggiungere le scorze d'arancio e montare in planetaria con la frusta.

### CARAMELLO AL CIOCCOLATO

Riscaldare la panna con glucosio, destrosio, burro. Incominciare a caramellare a secco lo zucchero appena finito e raggiunta la colorazione del caramello desiderato, decuocere con il composto panna caldo aggiungendolo pian piano. Attendere che il composto cali a 50°C ed aggiungere il cioccolato Aurum, miscelare ed emulsionare.

### MONTAGGIO

Realizzare il cake ed abbattere a fine cottura. Realizzare far riposare le spume e il caramello, montare le spume e realizzare gli spuntoni a piacimento sulla torta ancora congelata. Negli spazi vuoti completare con il caramello. Decorare a piacere.