

## MONOPORZIONE AL CARMELLO

### Pasta frolla:

1000 g **Murbella**

300-400 g burro

100 g uova intere

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Stendere e rivestire gli stampi.

Cuocere a 180°C per 10-15 min.

### Interno croccante:

q.b. **Kranfil's Caramel**

Stendere a piacere sulla crostatina cotta.



### Base pan di spagna al cacao:

1000 g **Biscao**

800 g uova

200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6-7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5-6 min. Raffreddare, coppare e porre nella crostatina sopra il Kranfil's Caramel.

### Interno morbido:

q.b. **Variegò Millevèli**

Stendere a piacere sulla base di pan di spagna al cacao.

### Mousse alla Vaniglia Bourbon:

150 g **Alaska Ex Neutro**

200 g acqua

55 g **Pasta Vaniglia Bourbon**

1000 g panna semi montata

Disperdere l'Alaska ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Vaniglia Bourbon ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo e abbattere.

### Composizione:

Sformare la mousse alla vaniglia e glassarla con **Spiegel Caramel**. Porre sulla crostatina e decorare con una cialda di croccante realizzata con 200 g **Bienex** e 100 g di madorle in granelle cotte a 200°C per 2-3 min.