

## TRONCHETTO GELATO CAFFÈ & CAMEL



### BASE PAN DI SPAGNA:

1000 g **BISCAO**

600 g uova

200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 5-6 min. Cuocere a 200°C per 20 min. ca. (di cui 10 con tiraggio e valvola chiusa e 10 con tiraggio e valvola aperta). Ricavare un disco di Pan di Spagna di diametro inferiore a quello della torta finale. Raffreddare la base in abbattitore.

### GELATO

500 g gelato gusto caffè (**PASTA CAFFE' ARABICA**)

100 g panna o latte

50 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska nel latte o panna tiepidi (30-35°), aggiungere il gelato e montare in planetaria con frusta a palla per 2-3 minuti fino alla consistenza desiderata.



### INSERTO CROCCANTE

#### q.b. **KRANFIL'S CARAMEL COOKIE & ALMOND**

Stendere sulla base Pan di Spagna al cacao uno strato di Kranfil's sciolto in microonde. Abbatte.

### GLASSA

#### q.b. **VARIEGO' MILLEVELI**

Glassare la torta congelata e abbattere nuovamente.

*Nota: per ottenere una glassa più fluida aggiungere il 15% di BURRO DI CACAO CHIPS LUBECA sciolto.*

