

Archivi

Seleziona mese ▾

Cerca nel sito

Search 🔍

Il mio prossimo Corso di Cucina: Bavaresi presso Kitchen a Milano il 10 ottobre 2013



Chi sono

Emanuele
37 anni, pochi? Tanti? chi lo sa... Manager di una multinazionale e mi occupo di consulenza nel mondo della sanità. Una laurea in farmacologia e un master in quality management dei servizi. 10 anni di ospedale di cui gli ultimi quattro passati ad occuparmi di rischio clinico ed ora da quattro dirigente di gusto e leccarsi i "baffi" per quello che viene servito loro.

More posts by Emanuele:

- Milamo Food & Wine 2013
- Melanzane, olive e pinoli
- Ristorante Da Noi In - Milano
- Pane alla zucca
- Risotto alle 10 erbe Kopper Cress

[View all posts by Emanuele →](#)

Seguimi anche qui



Sostengo:



Collaboro con:



Follow me on [Pinterest](#)

Seleziona lingua ▾ Powered by [Google](#)

Iscriviti a questo blog

La tua email

[Log In](#)

1 1 [Pin.it](#)
+1 [Tweet](#)
2 [Mi piace](#)

1 1 [Pin.it](#)
+1 [Tweet](#)
2 [Mi piace](#)

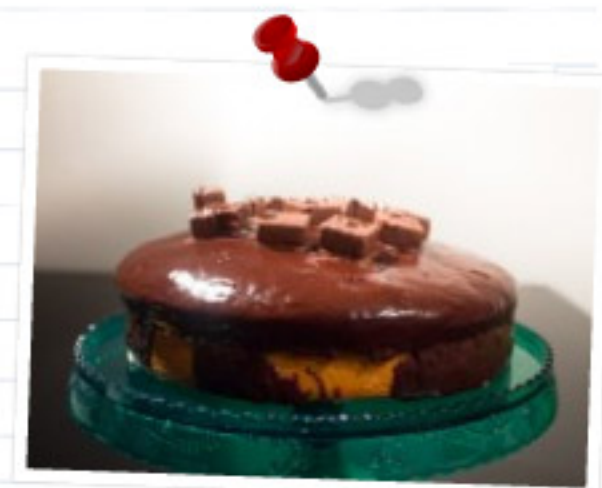
Torta con Quadrotti Locker



[Tweet](#) 1 [+1](#) 1 [Condividi](#) 2 [Mi piace](#) 2 [Invia](#) [Pin.it](#) [Share](#)

Torta con Quadrotti Locker

By Emanuele, 22 ottobre 2013



Oggi per #loackerrecipies vi presento un dolce insolito, una torta che ha al suo interno un frosting con i quadrotti locker... Siamo abituati a mangiarli uno ad uno... aprendo la scotola in qualsiasi momento della giornata ma di farli diventare un ingrediente per una torta golosa... direi che non è da tutti i giorni... provatela ve la consiglio... Devo ringraziare anche Luca Giusti per avermi dato il permesso di fotografare dei miei piatti con uno dei suoi prodotti.

Ingredienti:

- Pan di spagna**
- [Zucchero](#) - 150g
 - [Farina 00](#) - 110g
 - [Fecola di patate](#) - 40g
 - [Uova](#) - 5
 - [Vanillina](#) - 1 bustina
- Bagna al rum**
- [Acqua](#) - 100ml
 - [Zucchero](#) - 50g
 - [Rum](#) - 1 bicchiere
- Frosting ai quadrotti**
- [Philadelphia](#) - 200g
 - [zucchero a velo](#) - 100g
 - [Burro](#) - 80g
 - [Quadrotti Locker](#) - 10

- Ganache al cioccolato**
- [Cioccolato fondente 75%](#) - 300g
 - [Panna](#) - 250ml

- Decoro**
- [Quadrotti Locker](#) - 12

Preparazione:

Lavorare lo zucchero con le uova e montarle per 15 minuti almeno poi aggiungere farina, fecola e vanillina precedentemente setacciate.

Cuocere a 180 gradi per circa 30 minuti. Far raffreddare il pan di Spagna e tagliarlo a metà.

Mescolare l'acqua con lo zucchero e il rum. Scaldare sino a quando lo zucchero non sarà sciolto e far raffreddare.

Sbriciolare i quadrotti e lavorarlo con le fruste o planetaria con formaggio, burro e zucchero a velo sino ad ottenere una crema morbida.

Portare ad ebollizione la panna e poi mescolarci il cioccolato grattugiato sino ad ottenere una crema fluida lucida.

Montare il dolce bagnando il pan di Spagna . Disporre il frosting al centro della torta, versare la ganache al cioccolato e poi decorre con i quadrotti e far raffreddare in frigorifero.

[Print](#)

Tempi di preparazione: 02h 00min
Tempi di cottura: 30minuti
Quantità: 1 torta
Giudizio: 0 stelle - basato su 0 review(s)

Ti potrebbero interessare anche:

