



DOLCEZZA ALLE FRAGOLE

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4 millimetri.

Foderare 4 stampi con diametro 22 cm ed un bordo di 1 cm di altezza. Cuocere in forno piastra a 200°C per circa 12-14 minuti.

AVVERTENZE: bucherellare la base della torta cruda per evitare che si formino delle bolle durante la cottura.

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 10-12 minuti.

In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 220-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Stampare dei dischi del diametro di 14 centimetri.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit in congelatore ben coperti.

CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	qb
-----------------------	----

MOUSSE ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA	g 150
ACQUA - O LATTE	g 225
PANNA 35% M.G.	g 750
FRAGOLE - TAGLIATE	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa e miscelare al composto circa 200 grammi di fragole tagliate in pezzi.

Porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi per bavaresi del diametro di 14-15 centimetri con altezza 3 centimetri, riempire con il composto ottenuto e mettere in abbattitore o congelatore fino a completa congelazione.

AVVERTENZE: è possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY FRAGOLA all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA	qb
----------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo dei dischi di pasta frolla già cotti uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR.

Sformare le mousse dai cerchi e ricoprirle con MIRROR FRAGOLA precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C e depositarle al centro di ogni disco di frolla.

Decorare il bordo con fragole affettate e la superficie a piacere.