



TORTA ARLECCHINO

Crostata moderna al limone, mandorla e vaniglia.

Dosi per 2 torte quadrate 15x15cm

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G.	g 175
UOVA INTERE	g 50
FARINA DI MANDORLE	g 50

PREPARAZIONE

Impastare la TOP FROLLA con il burro, unire una ad una le uova e poi la farina setacciata.

Mescola bene per ottenere una consistenza omogenea. Fare freddare.

Laminate la pasta a 2mm e lasciate riposare qualche ora in frigo. Foderare l'impasto sullo stampo microforato e conservare a freddo.

CREMA FRANGIPANE

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 150
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 75
UOVA INTERE	g 75
CREMIRCA VANIGLIA	g 225

PREPARAZIONE

Mescolare il burro con la CREMIRCA, poi aggiungere le uova ed infine AVOLETTA.

Versare il composto in parti uguali nelle due basi di pasta frolla ed infornare a 155°C per circa 20 minuti.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE	qb
-----------------	----

PREPARAZIONE

Stendere uno strato molto sottile di CREMIRCA LIMONE sopra il frangipane alle mandorle.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
PANNA 35% M.G.	g 50
TOP CREAM	g 100
CREMIRCA LIMONE	g 400

PREPARAZIONE

Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM.

Lasciate riposare 3 minuti e aggiungete CREMIRCA LIMONE mescolando bene con la frusta.

CREMA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO	g 490
LILLY NEUTRO	g 25
PANNA 35% M.G.	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Riscaldare a 85°C il latte con la panna, poi aggiungere LILLY NEUTRO.

Versare sopra il cioccolato bianco fuso ed emulsionare con il mixer a immersione.

Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA e mettere in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare la crema alla vaniglia con la frusta fino a raggiungere una consistenza sostenuta.

Dressare con l'aiuto del sac a poche con bocchetta liscia entrambe le creme, limone e vaniglia, alternandole sulla superficie della torta.

Decorare con la scorza di limone candita, DOBLA WAVE GREEN LARGE, DOBLA DAISY.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOLO PORTABELLA**

PASTICCIERE