



FRUTTI ROSSI ZEN TART YOGURT

CROSTATA MODERNA ALLO YOGURT E FRUTTI ROSSI

Dosi per 6 torte

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1050
BURRO 82% M.G.	g 260
UOVA INTERE	g 175
FARINA DI MANDORLE	g 115
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90
SALE FINO	g 4

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.

Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring Round".

Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMA CON INCLUSIONI AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	qb
---------------------------------	----

PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI a circa 35-40°C.

CREMOSO AL MIRTILLO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 50
PANNA 35% M.G.	g 50
TUORLO D'UOVO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 5
LILLY NEUTRO	g 12.5
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 150
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	g 75

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.

Portare il composto a 84°C.

Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato RENO CONCERTO BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR MIRTILLO.

Mixare e far freddare.

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYGELATO YOGURT	g 25

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".

Abbattere a -40°C fino a indurimento.

GLASSATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	qb
DULCAMARA	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una spatolina e di un pennello formare uno strato di circa mezzo centimetro di CHOCOCREAM sul fondo e sulle pareti interne del fondo di frolla cotto.

Proseguire con il cremoso al mirtillo fino a riempire la base di frolla.

Concludere applicando sulla superficie il disco di mousse allo yogurt, dunque glassarlo con il MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con DULCAMARA, DOBLA CURVY SPOTS GREEN 77364, DOBLA BLUEBERRY 77449 e foglie d'argento.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE