



# SUNRISE TART

👤 Basic level

## CREMA FRANGIPANE PROFUMATA AL LIME

### INGREDIENTS

burro 82% m.g. - morbido

scorze di lime

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

fior di sale

Zucchero muscovado

zucchero semolato

farina di mandorle

uova intere

tuorli

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

### PREPARATION

250g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa.
10g	
25-30g	
2g	
100g	
100g	
250g	
200g	
50g	
200g	

## DISCO MORBIDO DI MELE E ALBICOCCHIE

---

### INGREDIENTS

[FRUTTIDOR ALBICOCCA](#)

[FRUTTIDOR MELA](#)

succo di lime

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

### PREPARATION

- 1.000 g Mescolare i due FRUTTIDOR con LILLY NEUTRO precedentemente reidratato
- 1.000g con il succo di lime ed acqua.
- 100g Colare il composto all'interno di stampi tondi in silicone.
- 400g
- 300g

## FROLLA SENZA GLUTINE

---

### INGREDIENTS

[TOP FROLLA GLUTEN FREE](#)

burro 82% m.g. - morbido

uova

### PREPARATION

- 1.000 g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una
- 300g struttura omogenea.
- 150g Mettere in frigorifero per almeno un'ora.
- Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.

## PEPITE DI CRUMBLE

---

### INGREDIENTS

farina di mandorle

zucchero a velo

fior di sale

albumi

### PREPARATION

- 90 g Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi; si otterrà un
- 260g impasto simile alla frolla.
- 2g Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per
- 35g 15/20 minuti circa a valvola aperta.
- Rivestire con un sottile strato di cioccolato bianco fluido e ricoprire con
- zucchero a velo.
- Setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

## CREMINO

---

### INGREDIENTS

[SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%](#)

[JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE](#)

[PRALINE AMANDE NOISETTE](#)

cornflakes sbriciolati finissimi

### PREPARATION

- 300 g Mettere insieme i primi tre ingredienti (40°C) e miscelare molto bene.
- 100g Portare alla temperatura di 23°C, aggiungere i cornflakes sbriciolati e
- 100g stendere tra due fogli di carta da forno a 2mm di spessore.
- 35g

## Composizione finale

---

Prendere la tortiera foderata di frolla e mettere al suo interno uno strato di confettura albicocca.

Inserire al suo interno anche il frangipane aromatizzato al lime e cuocere in forno statico a 180°C per 20 min, con valvola chiusa.

Una volta fredda inserire nella crostata il cremino e il disco morbido all'albicocca e mele lucidato precedentemente con il BLITZ.

Sul perimetro esterno del disco morbido disporre le pepite crumble.

Avvolgere la crostata da un anello di cioccolato colorato di giallo.