



SUNRISE TART

chef 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 ALBICOCCHE

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.