



# CROSTATA AI CEREALI CON CREMA DI RICOTTA E CILIEGIE

👤 Livello intermedio

TORTA DA FORNO - CROSTATA

## RICETTA FROLLA AI CEREALI

### CEREAL'EAT FROLLA

uova

burro 82% m.g. - morbido

BURRO DI CACAO - con cui spennellare

la frolla una volta cotta.

1.000g

100-110g

400g

qb

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità .

Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

Stendere quindi la pasta frolla ai cereali allo

spessore di 3 mm circa e foderare degli stampi

quadrati 14x14 cm (BASE DELLA CROSTATA).

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 12-15 minuti.

Nel frattempo, preparare un quadrato di frolla ai

cereali della stessa misura (14x14 cm) e con un

coppapasta di diverso diametro, praticare dei fori al

suo interno.(COPERCHIO)

Cuocere in forno statico a 180°C per 10 minuti circa.

Una volta raffreddati, spennellare del BURRO DI

CACAO fuso sia nell'interno dei fondi di frolla cotti che

sui coperchi.

## RICETTA CREMA ALLA RICOTTA

### EMILY CREAM

acqua

ricotta fresca

200g

500g

350g

Versare EMILY CREAM nell'acqua e miscelare con frusta.

Lasciare riposare per 5 minuti quindi miscelare nuovamente.

Successivamente incorporare la ricotta alla crema aiutandosi con una marisa.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## FARCITURA ALLE CILIEGIE

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

acqua - tiepida

LILLY NEUTRO

500g

50g

50g

Miscelare l'acqua con il LILLY NEUTRO.

Successivamente unirvi il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA (precedentemente scaldato a 40°C) e miscelare nuovamente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Mettere la crema di ricotta in un sac à poche con bocchetta liscia e farcire ,quindi i fondi di frolla con uno strato di 1 cm di crema.

Successivamente dressare su tutto il bordo interno della crostata dei ciuffi di crema ravvicinati.

Depositare, quindi all'interno di questo perimetro la farcitura alle ciliegie.

Chiudere la torta con la base di pasta frolla forata precedentemente realizzata e decorare a fantasia.



Extraordinary  
made simple.