

# CROSTATA AI CEREALI CON CREMA DI RICOTTA E CILIEGIE

Livello intermedio

TORTA DA FORNO - CROSTATA

# RICETTA FROLLA AI CEREALI

### INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA

uova

burro 82% m.g. - morbido

<u>BURRO DI CACAO</u> - con cui spennellare la frolla una
volta cotta.

## **PREPARAZIONE**

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa 100-110g velocità.

400a 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

## INGREDIENTI

**EMILY CREAM** 

acqua

ricotta fresca

### **PREPARAZIONE**

200g Versare EMILY CREAM nell'acqua e miscelare con frusta.

500g Lasciare riposare per 5 minuti quindi miscelare nuovamente.

350g

Successivamente incorporare la ricotta alla crema aiutandosi con una marisa.

# **FARCITURA ALLE CILIEGIE**

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA acqua - tiepida LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

500g Miscelare l'acqua con il LILLY NEUTRO.

50g Successivamente unirvi il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA (precedentemente

50g 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 ciligie.

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