

AMORE

Livello intermedio

Crostata moderna.

FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea. Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore. Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero	120g	
uova	175g	
CACAO IN POLVERE	50g	

PAN DI SPAGNA AL LIMONE

IRCA GENOISE	1000g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti ad esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla pasta già montata. Riempire le tortiere e cuocere a 175°c per 20-30 min circa. Una volta cotte far raffreddare e tagliare in dischi di 2cm di altezza.
uova - temperatura ambiente	800g	
burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura	200g	
semi di papavero	180g	
JOYPASTE LIMONE	40g	

INSERTO DI FRUTTA

FRUTTIDOR LAMPONE	qb	Spalmare sulla superfice del pan di spagna e congelare.

MOUSSE ALLA CILIEGIA

purea di frutta - ciliegia-scaldata a 30°C	200g	Disperdere il LILLY nella purea. Incorporare delicatatmente la panna, ottenendeo così una mousse.
LILLY NEUTRO	50g	
panna 35% m.g. - semi montata	250g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo di silicone con la mousse e inserire il disco di pan di spagna.
Congelare completamente.
Sformare la mousse, glassarla e adagiare sul disco di frolla.
Decorare con DOBLA POPPY FLOWER e CHOCOLATE RASPBERRY.