



AMORE

🏠 Livello intermedio

Crostata moderna.

FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero
uova

CACAO IN POLVERE

1000g
350g
120g
175g
50g

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 165°C per 12-15min.

PAN DI SPAGNA AL LIMONE

IRCA GENOISE

uova - temperatura ambiente
burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura
semi di papavero
JOYPASTE LIMONE

1000g
800g
200g
180g
40g

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.

INSERTO DI FRUTTA

FRUTTIDOR LAMPONE

qb Spalmare sulla superficie del pan di spagna e congelare.

MOUSSE ALLA CILIEGIA

purea di frutta - ciliegia-scaldata a 30°C

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - semi montata

200g

50g

250g

Disperdere il LILLY nella purea.

Incorporare delicatatamente la panna, ottenendo così una mousse.

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.



Extraordinary
made simple.