

# **AMORE**

☐ Livello intermedio

Crostata moderna.

## **FROLLA AL CACAO**

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova

CACAO IN POLVERE

#### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media

350g velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

120g Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.

175a Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di

50g diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

## **PAN DI SPAGNA AL LIMONE**

#### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** 

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

#### PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti ad

800g esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla

200g pasta già montata.

180g  $\,$  Riempire le tortiere e cuocere a 175°c per 20-30 min circa.

40g Una volta cotte far raffreddare e tagliare in dischi di 2cm di altezza.

## **INSERTO DI FRUTTA**

INGREDIENTI FRUTTIDOR LAMPONE

### PREPARAZIONE

Spalmare sulla superfice del pan di spagna e congelare.

## **MOUSSE ALLA CILIEGIA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

purea di frutta - ciliegia-scaldata a 30°C 200g Disperdere il LILLY nella purea.

LILLY NEUTRO 50g Incorporare delicatatmente la panna, ottenendeo così una mousse. panna 35% m.g. - semi montata

250g

## **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.