

CROSTATA SUNRISE (SENZA GLUTINE)

CROSTATA MODERNA SENZA GLUTINE

CREMA FRANGIPANE PROFUMATA AL LIME

PREPARAZIONE INGREDIENTI burro 82% m.g. - morbido 250g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa. scorze di lime 10g JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 25-30g fior di sale 2g Zucchero muscovado 100g zucchero semolato 100g farina di mandorle 250g uova intere 200g tuorli 50g IRCA GENOISE GLUTEN FREE 200g

DISCO MORBIDO DI MELE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA	1.000 g
FRUTTIDOR MELA	1.000g
succo di lime	100g
LILLY NEUTRO	400g

acqua 300g

PREPARAZIONE

Mescolare i due FRUTTIDOR con LILLY NEUTRO precedentemente reidratato con il succo di lime ed acqua.

Colare il composto all'interno di stampi tondi in silicone.

FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido

uova

PREPARAZIONE

1.000 g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una

300g struttura omogenea.

150g Mettere in frigorifero per almeno un'ora.

Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.

PEPITE DI CRUMBLE

INGREDIENTI

farina di mandorle zucchero a velo fior di sale albumi

PREPARAZIONE

90 g Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi; si otterrà un

260g impasto simile alla frolla.

2q Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per

35a 15/20 minuti circa a valvola aperta.

Rivestire con un sottile strato di cioccolato bianco fluido e ricoprire con

zucchero a velo.

Setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

CREMINO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE
PRALINE AMANDE NOISETTE
cornflakes sbriciolati finissimi

PREPARAZIONE

300 g Mettere insieme i primi tre ingredienti (40°C) e miscelare molto bene. 100g Portare alla temperatura di 23°C, aggiungere i cornflakes sbriciolati e 100g stendere tra due fogli di carta da forno a 2mm di spessore.

35g

Composizione finale

Prendere la tortiera foderata di frolla e mettere al suo interno uno strato di confettura albicocca.

Inserire al suo interno anche il frangipane aromatizzato al lime e cuocere in forno statico a 180°C per 20 min, con valvola chiusa.

Una volta fredda inserire nella crostata il cremino e il disco morbido all'albicocca e mele lucidato precedentemente con il BLITZ.

Sul perimetro esterno del disco morbido disporre le pepite crumble.

Avvolgere la crostata da un anello di cioccolato colorato di giallo.