



CROSTATA SUNRISE (SENZA GLUTINE)

👤 Livello intermedio

CROSTATA MODERNA SENZA GLUTINE

CREMA FRANGIPANE PROFUMATA AL LIME

| | | |
|--|--------|--|
| 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 ALBICOCHE

| | | |
|-------------------------------------|---------|--|
| FRUTTIDOR ALBICOCCA | 1.000 g | Mescolare i due FRUTTIDOR con LILLY NEUTRO precedentemente reidratato con il succo di lime ed acqua. |
| FRUTTIDOR MELA | 1.000g | |
| succo di lime | 100g | Colare il composto all'interno di stampi tondi in silicone. |
| LILLY NEUTRO | 400g | |
| acqua | 300g | |

FROLLA SENZA GLUTINE

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido
uova

1.000 g
300g
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.
Mettere in frigorifero per almeno un'ora.
Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.

PEPITE DI CRUMBLE

farina di mandorle
zucchero a velo
fior di sale
albumi

90 g
260g
2g
35g

Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi; si otterrà un impasto simile alla frolla.
Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per 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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE
PRALINE AMANDE NOISETTE
cornflakes sbriciolati finissimi

300 g
100g
100g
35g

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

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.



Extraordinary
made simple.