



CROSTATA PROFUMI D'ESTATE

👤 Livello intermedio

CROSTATA MODERNA

RICETTA 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. Precuocere la frolla in forno ventilato a 160°C per 10 minuti circa.

IMPASTO PARADISO

TOP CAKE GLUTEN FREE

uova
tuorli
burro anidro
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON
scorza di limone grattugiata

600g
150g
150g
300 g
20-25g
5-10g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa.

RICETTA CREMINO CROCCANTE

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
[JOYPASTE PISTACCHIO PURA](#)
[PRALINE AMANDE NOISETTE](#)
cornflakes sbriciolati finissimi

250 g
100g
100g
35g

Mettere insieme i primi tre ingredienti (a 40°C) e miscelare molto bene.
Portare alla temperatura di 23°C ed aggiungere i cornflakes sbriciolati.
Stendere un paio di millimetri di cremino all'interno di anelli con lo stesso diametro delle tortiere.
Mettere in frigo a cristallizzare.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

latte intero
yogurt magro
panna 35% m.g. - fresca
[GLUCOSIO](#)
Lilly neutro
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
Scorze di limone grattugiate
[JOYPASTE VANIGLIA](#)
[MADAGASCAR/BOURBON](#)

230 g
120g
100g
8g
40g
335g
5g
20g

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON quindi miscelare con frusta.
Versare il composto ottenuto sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine incorporare lo yogurt.
Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

COMPOSIZIONE FINALE

Usando un sac à poche colare l'impasto paradiso all'interno dei fondi di crostata precotti, riempiendoli per metà.
Cuocere in forno a 160°C per 10-12 minuti circa e successivamente far raffreddare.
Appoggiare il cremino croccante sulla crostata e nel frattempo montare la namelaka.
Decorare il dolce con ciuffi di namelaka, lamponi freschi e foglioline di menta.
Rifinire la torta con un girotorta di cioccolato colorato di rosa.



Extraordinary
made simple.