



# SPRING BREAK

🏠 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA

## PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

### TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.  
uova

1000g  
300g  
150g

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.  
Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.  
Laminare a 3 mm, riempire uno stampo da crostata e cuocere a 180°C per 15 minuti realizzando così un fondo di frolla.

## ROLLÈ AL PISTACCHIO GLUTEN FREE

### IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova - a temperatura ambiente  
albume - a temperatura ambiente  
ZUCCHERO INVERTITO  
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

1000g  
1200g  
100g  
120g  
150g

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.  
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere in forno a 220-230°C per 8 minuti circa con valvola chiusa.

## CRUMBLE SENZA GLUTINE

### TOP FROLLA GLUTEN FREE

AVOLETTA  
burro 82% m.g.

250g  
375g  
187.5g

Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.  
Formare delle piccole sfere e cuocere in forno a 165°C per 10-12 minuti circa.  
Mix the ingredients at low speed in a planetary mixer with the paddle attachment.  
Shape some small balls and bake at 165°C for about 10-12 minutes.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO

38%

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

150g

8g

325g

300g

35g

Portare a ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Aggiungere la miscela al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.

Aggiungere la panna fredda, sempre emulsionando, e mettere a riposare in frigorifero per una notte.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare il fondo della crostata con il FRUTTIDOR e coprire con un disco di rollè.

Montare in planetaria con frusta, a media velocità per 3-4 minuti, la namelaka.

Spalmare la namelaka sul rollè in modo da creare una base omogenea.

Decorare il dolce realizzando una spirale di namelaka e adagiando sui bordi i crumble spolverati di BIANCANEVE.



Extraordinary  
made simple.