

SPRING BREAK

Livello avanzato

CROSTATA MODERNA

PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

TOP FROLLA GLUTEN FREE	1000g	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.
burro 82% m.g.	300g	
uova	150g	

ROLLÈ AL PISTACCHIO GLUTEN FREE

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	1000g	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.
uova - a temperatura ambiente	1200g	
albume - a temperatura ambiente	100g	
ZUCCHERO INVERTITO	120g	
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	150g	

CRUMBLE SENZA GLUTINE

TOP FROLLA GLUTEN FREE	250g	Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti. Formare dell piccole sfere e cuocere in forno a 165°C per 10-12 minuti circa. Mix the ingredients at low speed in a planeatry mixer with the paddle attachment. Shape some small balls and bake at 165°C for about 10-12 minutes.
AVOLETTA	375g	
burro 82% m.g.	187.5g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte 3.5% m.g.	150g
GLUCOSIO	8g
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	325g
panna 35% m.g.	300g
LILLY NEUTRO	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 velocita 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 adagaiando sui bordi i crumble spolverati di BIANCANEVE.