



TORTA AUTUNNO

chef Livello avanzato

Crostata moderna

FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

TOP FROLLA

uova

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

1000 g Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.

400g Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Laminare a 3mm, riempire uno stampo da crostata e cuocere a 180°C per 15 minuti realizzando così un fondo di frolla.

Cuocere la restante frolla sbriciolata in maniera grezza a 180°C per 12 minuti, ottenendo così un crumble.

GENOISE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova - a temperatura ambiente

acqua - a temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1000 g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti ad alta velocità.

200g Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati e infarinati, cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.

Una volta fredda tagliare in dischi dello spessore di 1 cm.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO**PREPARAZIONE**

150 g Portare a ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con
8g frusta.

325g Aggiungere la miscela al cioccolato ed emulsionare con frullatore
300g a immersione.

35g 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 genoise.

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

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

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

Spolverare con HAPPYCAO.