



# TORTA AUTUNNO

👤 Livello avanzato

Crostata moderna

## FROLLA AI CEREALI

### TOP FROLLA

uova

burro 82% m.g.

1000 g

100g

400g

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

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

IRCA GENOISE CHOC

uova - a temperatura ambiente

acqua - a temperatura ambiente

1000 g

700g

200g

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

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.

**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

150 g

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 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.



Extraordinary  
made simple.