



ROSA ESTIVA

🏠 Livello intermedio

CROSTATATA MODERNA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero
uova

1.000 g
350g
120g
150g

Miscelare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti e lasciar riposare la pasta in frigo per almeno un'ora. Realizzare un fondo di frolla e cuocere in forno a 180-190°C in forno statico per 15 minuti circa.

MOUSSE ALLO YOGURT

LILLY YOGURT

acqua
panna 35% m.g.

200 g
500g
600g

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

panna 35% m.g.
acqua

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR FRAGOLA

800 g
200g
200g
700g

Frullare il FRUTTIDOR FRAGOLA poi aggiungere l'acqua miscelata insieme al LILLY NEUTRO ed aggiungere la panna semi-montata. Versare negli appositi stampi ad anello e congelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Spennellare un velo di cioccolato bianco nella parte interna della crosta per isolarla dall'umidità della mousse. Colare la mousse allo yogurt nel fondo di frolla aggiungendo qualche pezzo di fragola del fruttidor e abbattere la torta. Sovrapporre i due anelli di mousse e decorare con FRUTTIDOR FRAGOLA e un fiore di cioccolato bianco.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.