



ROSA ESTIVA

chef Livello intermedio

CROSTATA MODERNA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

uova

PREPARAZIONE

1.000 g Miscelare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti e lasciar riposare la

350g pasta in frigo per almeno un'ora.

120g Realizzare un fondo di frolla e cuocere in forno a 180-190°C in forno

150g statico per 15 minuti circa.

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT

acqua

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

200 g Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente

500g la panna montata non zuccherata.

600g

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR FRAGOLA

PREPARAZIONE

800 g Frullare il FRUTTIDOR FRAGOLA poi aggiungere l'acqua miscelata insieme

200g al LILLY NEUTRO ed aggiungere la panna semi-montata.

200g Versare negli appositi stampi ad anello e congelare.

700g

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.