



# ROSA ESTIVA

👤 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.