

ROSA ESTIVA

Livello intermedio

CROSTATA MODERNA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000 g	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.
burro 82% m.g. - morbido	350g	
zucchero	120g	
uova	150g	

MOUSSE ALLO YOGURT

LILLY YOGURT	200 g	Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata.
acqua	500g	
panna 35% m.g.	600g	

MOUSSE ALLA FRAGOLA

panna 35% m.g.	800 g	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.
acqua	200g	
LILLY NEUTRO	200g	
FRUTTIDOR FRAGOLA	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.
Sovrappore i due anelli di mousse e decorare con FRUTTIDOR FRAGOLA e un fiore di cioccolato bianco.

irca GROUP
Extraordinary made simple.