



ANANAS E TOFFEE

🏠 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA ALLA FRUTTA E CAMELLO

FROLLA PER MICROFORATO

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova
farina di mandorle
zucchero semolato
sale

1400g
350g
225g
150g
120g
5g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in frigorifero a riposare.

Stampare un quadrato dello stesso diametro della torta ma facendo dei buchi di diametro 3-3,5cm con un coppapasta in modo casuale.

CAKE AL CACAO

SFRULLA CHOC

uova - temperatura ambiente
burro 82% m.g.

500g
300g
200g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

Depositare la pasta montata in stampi quadrati di acciaio previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180°C per 40 minuti circa.

GELIFICATO ANANAS

FRUTTIDOR ANANAS

acqua

LILLY NEUTRO

200g
30g
30g

Frullare il FRUTTIDOR ANANAS.

Scaldare l'acqua e sciogliere il LILLY NEUTRO miscelando con una frusta, unire al FRUTTIDOR ANANAS e inserirlo in uno stampo di semisfere in silicone (PX304) diametro 3cm. Porre in congelatore.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotta la base di frolla, inserire uno strato generoso di TOFFEE D'OR CAMEL con l'aiuto di un sac a poche.

Inserire il pan di spagna al cacao altezza 1,5 cm .

Terminare con uno strato sottile di FRUTTIDOR ANANAS non frullato.

Coprire con il quadrato di frolla bucato precedentemente spolverato con BIANCANEVE BC e per ultimo inserire nei buchi della frolla, il gelificato all'ananas a forma di semisfera glassato in precedenza con del BLITZ.

Decorare con foglie d'oro.



Extraordinary
made simple.