

# **ANANAS E TOFFEE**

CROSTATA MODERNA ALLA FRUTTA E CARAMELLO

## FROLLA PER MICROFORATO

INGF		

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

zucchero semolato

sale

#### **PREPARAZIONE**

1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

350g 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.

120g 5g

### **CAKE AL CACAO**

#### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova - temperatura ambiente

burro 82% m.g.

#### **PREPARAZIONE**

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

300g Depositare la pasta montata in stampi quadrati di acciaio previamente

ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180°C per 200a

40 minuti circa.

## **GELIFICATO ANANAS**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

acqua

LILLY NEUTRO

#### **PREPARAZIONE**

200g Frullare il FRUTTIDOR ANANAS.

30g 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.

## **Composizione finale**

Una volta cotta la base di frolla, inserire uno strato generoso di TOFFEE D'OR CARAMEL 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.