



# TROPICAL ZEN TART TOFFEE

chef Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AI FRUTTI TROPICALI E TOFFEE  
Dosi per 6 torte.

## FROLLA ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

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

### PREPARAZIONE

1050g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.  
260g 175g Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati  
115g "Silikomart Tarte Ring Round".  
90g Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.  
4g

## CREMA CON INCLUSIONI TROPICAL

### INGREDIENTI

#### CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

### PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL a circa 35-40°C.

## CREMOSO ALL'ANANAS

---

### INGREDIENTI

latte intero  
panna 35% m.g.  
tuorli d'uovo  
zucchero semolato  
LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR ANANAS  
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

### PREPARAZIONE

50g Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo  
50g e zucchero precedentemente miscelati.  
20g Portare il composto a 84°C.  
5g Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato MINUETTO  
12.5g FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ANANAS.  
150g Mixare e far freddare.  
75g

## MOUSSE AL TOFFEE

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.  
LILLY NEUTRO  
acqua  
JOYPASTE TOFFEE

### PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio  
50g semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".  
50g Abbattere a -40°C fino a indurimento.  
30g

## Composizione finale

---

Con l'aiuto di una spatolina e di un pennello formare uno strato di circa mezzo centimetro di CHOCOCREAM sul fondo e sulle pareti interne del fondo di frolla cotto.

Proseguire con il cremoso all'ananas fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco di mousse al toffee e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con SCAGLIETTE AL LATTE, DOBLA SPIRAL DARK 77051, MINI ELEGANCE DARK e foglie d'oro.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIORE E GELATIERE**