

TROPICAL ZEN TART TOFFEE

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

260g riposare.

175a Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati

115a "Silikomart Tarte Ring Round".

_{90q} Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a

165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

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. 50g

50g

tuorli d'uovo
zucchero semolato
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR ANANAS
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

20g 5g **PREPARAZIONE**

Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.

Portare il composto a 84°C.

Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ANANAS. Mixare e far freddare.

MOUSSE AL TOFFEE

INGREDIENTI panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE TOFFEE

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio 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

PASTICCIERE E GELATIERE