



FRUTTI ROSSI ZEN TART YOGURT

👤 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA ALLO YOGURT E FRUTTI ROSSI

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
4g 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMA CON INCLUSIONI AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

PREPARAZIONE

qb Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI a circa 35-40°C.

CREMOSO AL MIRTILLO

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

panna 35% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

[LILLY NEUTRO](#)

[FRUTTIDOR MIRTILLO](#)

[RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%](#)

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 RENO CONCERTO

12.5g BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR MIRTILLO.

150g Mixare e far freddare.

75g

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

[JOYGELATO YOGURT](#)

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.

25g

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 al mirtillo fino a riempire la base di frolla.

Concludere applicando sulla superficie il disco di mousse allo yogurt, dunque glassarlo con il MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con DULCAMARA, DOBLA CURVY SPOTS GREEN 77364, DOBLA BLUEBERRY 77449 e foglie d'argento.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE