

FRUTTI ROSSI ZEN TART YOGURT

Livello avanzato

CROSTATA MODERNA ALLO YOGURT E FRUTTI ROSSI
Dosi per 6 torte



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA	1050g
burro 82% m.g.	260g
uova intere	175g
farina di mandorle	115g
zucchero semolato	90g
sale fino	4g

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

CREMA CON INCLUSIONI AI FRUTTI ROSSI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	qb

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

CREMOSO AL MIRTILLO

latte 3.5% m.g.	50g
panna 35% m.g.	50g
tuorlo d'uovo	20g
zucchero semolato	5g
LILLY NEUTRO	12.5g
FRUTTIDOR MIRTILLO	150g
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	75g

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 RENO CONCERTO BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR MIRTILLO.
Mixare e far freddare.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE ALLO YOGURT

panna 35% m.g.	500g	Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet". Abbattere a -40°C fino a indurimento.
LILLY NEUTRO	50g	
acqua	50g	
JOYGELATO YOGURT	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.