



# 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

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

1050g  
260g  
175g  
115g  
90g  
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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMOSO AL MIRTILLO

latte 3,5% m.g.	50g	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.
panna 35% m.g.	50g	
tuorlo d'uovo	20g	
zucchero semolato	5g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	12,5g	
<u>FRUTTIDOR MIRTILLO</u>	150g	
<u>RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO</u> 31,4%	75g	

## 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.
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g	
acqua	50g	
<u>JOYGELATO YOGURT</u>	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 cotta.

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.



Extraordinary  
made simple.