

FRUTTI ROSSI ZEN TART MASCARPONE

☐ Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL MASCARPONE 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

260g riposare

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

115g "Silikomart Tarte Ring Round".

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

165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMA CON INCLUSIONI AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM a circa 35-40°C.

CREMOSO AL LAMPONE

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g. 50g panna 35% m.g. 50g

tuorlo d'uovo
zucchero semolato
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR LAMPONE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

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 LATTE SANTO DOMINGO 38%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR LAMPONE. Mixare e far raffreddare.

MOUSSE AL MASCARPONE

ingredienti panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYGELATO MASCARPONE

PREPARAZIONE

500g Mixare 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.

25a

GLASSATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

Scaldare il MIRROR NEUTRAL a 50°C

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 lampone fino a riempire la tartelletta di frolla.

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

Decorare con lampone crispy, DOBLA RASPBERRY 77460, fogli d'oro, petali di rosa disidratate.



RICETTA CREATA DA:

PASTICCIERE E GELATIERE