



FRUTTI ROSSI ZEN TART

MASCARPONE

👤 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL MASCARPONE 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 a circa 35-40°C.

CREMOSO AL LAMPONE

| | | |
|----------------------------------|-------|--|
| 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 MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR LAMPONE. Mixare e far raffreddare. |
| panna 35% m.g. | 50g | |
| tuorlo d'uovo | 20g | |
| zucchero semolato | 5g | |
| <u>LILLY NEUTRO</u> | 12.5g | |
| <u>FRUTTIDOR LAMPONE</u> | 150g | |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% | 75g | |

MOUSSE AL MASCARPONE

| | | |
|-----------------------------|------|--|
| panna 35% m.g. | 500g | Mixare 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 MASCARPONE</u> | 25g | |

GLASSATURA E DECORAZIONE

| | | |
|-----------------------|----|-----------------------------------|
| <u>MIRROR NEUTRAL</u> | qb | 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 cotta.

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.



Extraordinary
made simple.