



# FRUTTI ROSSI ZEN TART MASCARPONE

chef 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.  
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 a circa 35-40°C.

## CREMOSO AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.  
panna 35% m.g.  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato  
LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR LAMPONE  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

### 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 MINUETTO LATTE  
12.5g SANTO DOMINGO 38%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR LAMPONE.  
150g Mixare e far raffreddare.  
75g

## 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.  
25g

## GLASSATURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

### PREPARAZIONE

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 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 disidratata.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIERE E GELATIERE**