



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 riposare.
260g
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 e zucchero precedentemente miscelati.

20g Portare il composto a 84°C.

5g Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR LAMPONE.

12.5g Mixare e far raffreddare.

150g

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 semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".

50g

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 disidratate.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE