



GIANDUIA ZEN TART

BISCOTTO

👤 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA E BISCOTTO

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 ben freddare prima della cottura.
Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMOSO ALL' ARANCIA

latte fresco
panna 35% m.g.
tuorlo d'uovo
zucchero semolato

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR ARANCIA

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR
72%

50g
50g
20g
5g
12.5g
150g
75g

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 FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ARANCIA.

Mixare e far freddare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL BISCOTTO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM

500g

50g

50g

30g

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".
Abbatere a -40°C fino a indurimento.

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 all'arancia fino a riempire la tartelletta di frolla.

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

Decorare con SCAGLIETTA FONDENTE "F", DOBLA ORANGE LID, DOBLA SPEAR DARK, petali di fiori blu disidratati.



Extraordinary
made simple.