

GIANDUIA ZEN TART BISCOTTO

CROSTATA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA E BISCOTTO 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

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

115a "Silikomart Tarte Ring Round".

90q Fare ben freddare prima della cottura.

Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMOSO ALL' ARANCIA

INGREDIENTI

latte fresco panna 35% m.g. tuorlo d'uovo zucchero semolato <u>LILLY NEUTRO</u>

FRUTTIDOR ARANCIA

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

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

12.5g FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ARANCIA.

150a Mixare e far freddare.

75q

MOUSSE AL BISCOTTO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM

PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio

50g semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".

50a Abbattere a -40°C fino a indurimento.

30g

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE