



GIANDUIA ZEN TART ZABAIONE

chef Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA E ZABAIONE
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 riposo.
260g 175g Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring Round".
115g 90g Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.
4g

CREMOSO ALLE PERE

INGREDIENTI

latte fresco
panna 35% m.g.
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR PERA
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

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 SINFONIA CIOCCOLATO
12.5g BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR PERA.
150g Mixare e far freddare.
75g

MOUSSE ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILY NEUTRO

acqua

JOYPASTE ZABAIONE

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".

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

45g

GLASSATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

colorante - idrosolubile - giallo

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO

PREPARAZIONE

qb Scaldare il MIRROR NEUTRAL a 50°C, aggiungere una goccia di colorante

qb giallo in gel e miscelare.

qb

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 alle pere fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco mousse allo zabaione e glassare con MIRROR NEUTRAL colorato scaldato a 50°C.

Decorare con CODETTE BIANCHE, DOBLA VANILLA POD 77310, DOBLA PEACH BLOSSOM LIGHT PINK 78317 e foglie d'argento.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE