



# GIANDUIA ZEN TART

## ZABAIONE

👤 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA E ZABAIONE

Dosi per 6 torte.



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## FROLLE ALLE MANDORLE

### TOP FROLLE

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

## CREMOSO ALLE PERE

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

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR PERA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

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 SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR PERA.

Mixare e far freddare.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE ALLO ZABAIONE

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE ZABAIONE

500g

50g

50g

45g

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

## GLASSATURA E DECORAZIONE

MIRROR NEUTRAL

colorante - idrosolubile - giallo

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO

qb

qb

qb

Scaldare il MIRROR NEUTRAL a 50°C, aggiungere una goccia di colorante giallo in gel e miscelare.

## 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 cotta.

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.



Extraordinary  
made simple.