



# TRAMONTO

👩 Livello avanzato

MOUSSE AGLI AGRUMI E NOCCIOLA

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere  
farina di mandorle

### PREPARAZIONE

1000g Mescolare la Top frolla con il burro, unire una ad una le uova e unire la farina  
350g setacciata. Mescolate bene fino ad ottenere una pasta omogenea. Allunga  
100g fino a 2 mm e lascia riposare per qualche ora al freddo. Foderate gli stampini  
100g microforati e teneteli freddi.

## CREMA FRANGIPANE

### INGREDIENTI

latte intero  
TOP CREAM  
farina di mandorle  
burro 82% m.g.  
zucchero semolato  
uova intere

### PREPARAZIONE

125g Formare una crema pasticcera unendo latte e TOP CREAM, successivamente  
38g mescolare tutti gli ingredienti contemporaneamente a temperatura  
50g ambiente fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare sul fondo della  
50g frolla precedentemente preparata.  
50g Cuocere a 155°C per circa 20 minuti.  
50g

## STRATO ALL' ARANCIA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

### PREPARAZIONE

qb Stendere un leggero strato di FRUTTIDOR ARANCIA sul frangipane.

## CREMA AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

acqua

panna 35% m.g.

TOP CREAM

CREMIRCA LIMONE

### PREPARAZIONE

500g Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM. Lasciar riposare 3  
100g minuti e aggiungere la CREMIRCA LIMONE mescolando energicamente in  
200g planetaria con la frusta.  
800g Riempire con crema al limone fino a colmare la monoporzione e lisciare.

## MOUSSE ALLA NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

latte intero

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

PRALINE NOISETTE

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

panna 35% m.g. - semi montata

### PREPARAZIONE

120g Riscaldare il latte, aggiungere la massa di gelatina, emulsionare con il  
60g cioccolato e il Pralinato alla nocciola, infine, aggiungere in due volte la panna  
120g semi montata.  
12g Dressare nello stampo in silicone e congelare.  
620g

## GLASSA AL TOFFEE

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

### PREPARAZIONE

qb Scaldare a circa 50°C il TOFFEE D'OR CARMEL e glassare le cupole di  
mousse ben fredde.

## Composizione finale

---

Decorare con DOBLA CHOCOLATE ALMOND SHAPE.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

## PASTICCIERE E GELATIERE