

FRUTTI ROSSI ZEN TART YOGURT

CROSTATA MODERNA ALLO YOGURT E FRUTTI ROSSI DOSI PER 6 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI	
TOP FROLLA g 1050 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.	
BURRO 82% M.G. g 260 Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring	
UOVA INTERE g 175 Round".	
FARINA DI MANDORLE 9 115 Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola a	perta e
ZUCCHERO SEMOLATO g 90 ventilazione al minimo.	
SALE FINO g 4	

CREMA CON INCLUSIONI AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	Q.B.	Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI a circa 35-40°C.



CREMOSO AL MIRTILLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 50	Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente
PANNA 35% M.G.	g 50	miscelati.
TUORLO D'UOVO	g 20	Portare il composto a 84°C.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 5	Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato RENO CONCERTO BIANCO, il LILLY
LILLY NEUTRO	g 12.5	NEUTRO e il FRUTTIDOR MIRTILLO.
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 150	Mixare e far freddare.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 75	

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 500	Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo
LILLY NEUTRO	g 50	nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".
ACQUA	g 50	Abbattere a -40°C fino a indurimento.
JOYGELATO YOGURT	g 25	

GLASSATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
DULCAMARA	Q.B.



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 al mirtillo fino a riempire la base di frolla.

Concludere applicando sulla superficie il disco di mousse allo yogurt, dunque glassarlo con il MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con DULCAMARA, DOBLA CURVY SPOTS GREEN 77364, DOBLA BLUEBERRY 77449 e foglie d'argento.



RICETTA CREATA PER TE DA **Antonio Losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

