

CROSTATA SUNRISE (SENZA GLUTINE)

CROSTATA MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CREMA FRANGIPANE PROFUMATA AL LIME

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 250	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa.
SCORZE DI LIME	g 10	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25-30	
FIOR DI SALE	g 2	
ZUCCHERO MUSCOVADO	g 100	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	
FARINA DI MANDORLE	g 250	
UOVA INTERE	g 200	
TUORLI	g 50	
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 200	

DISCO MORBIDO DI MELE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ALBICOCCA	g 1.000	Mescolare i due FRUTTIDOR con LILLY NEUTRO precedentemente reidratato con il succo di
FRUTTIDOR MELA	g 1.000	lime ed acqua.
SUCCO DI LIME	g 100	Colare il composto all'interno di stampi tondi in silicone.
LILLY NEUTRO	g 400	
ACQUA	g 300	



FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 300	Mettere in frigorifero per almeno un'ora.
UOVA	g 150	Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.

PEPITE DI CRUMBLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA DI MANDORLE	g 90	Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi; si otterrà un impasto simile alla frolla.
ZUCCHERO A VELO	g 260	Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per 15/20 minuti circa
FIOR DI SALE	g 2	a valvola aperta.
ALBUMI	g 35	Rivestire con un sottile strato di cioccolato bianco fluido e ricoprire con zucchero a velo.
		Setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

CREMINO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 300	Mettere insieme i primi tre ingredienti (40°C) e miscelare molto bene.
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 100	Portare alla temperatura di 23°C, aggiungere i cornflakes sbriciolati e stendere tra due fogli di
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 100	carta da forno a 2mm di spessore.
CORNFLAKES SBRICIOLATI FINISSIMI	g 35	



FARCITURA	
INGREDIENTI	
CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	Q.B.
FINITURA	
INGREDIENTI	
BLITZ	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere la tortiera foderata di frolla e mettere al suo interno uno strato di confettura albicocca.

Inserire al suo interno anche il frangipane aromatizzato al lime e cuocere in forno statico a 180°C per 20 min, con valvola chiusa.

Una volta fredda inserire nella crostata il cremino e il disco morbido all'albicocca e mele lucidato precedentemente con il BLITZ.

Sul perimetro esterno del disco morbido disporre le pepite crumble.

Avvolgere la crostata da un anello di cioccolato colorato di giallo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.

