



GIANDUIA ZEN TART BISCOTTO

CROSTATA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA E BISCOTTO
DOSI PER 6 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO

g 1050
g 260
g 175
g 115
g 90
g 4

PREPARAZIONE

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

CREMA CON INCLUSIONI GIANDUIA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE - FUSO A 35-40°C

Q.B.

CREMOSO ALL' ARANCIA

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 50
PANNA 35% M.G.	g 50
TUORLO D'UOVO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 5
LILLY NEUTRO	g 12.5
FRUTTIDOR ARANCIA	g 150
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 75

PREPARAZIONE

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 cioccolato MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ARANCIA.

Mixare e far freddare.

MOUSSE AL BISCOTTO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM	g 30

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	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 all'arancia fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco mousse al biscotto e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con SCAGLIETTA FONDENTE "F", DOBLA ORANGE LID, DOBLA SPEAR DARK, petali di fiori blu disidratati.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE