



## TORTA ARLECCHINO

CROSTATA MODERNA AL LIMONE, MANDORLA E VANIGLIA.  
DOSI PER 2 TORTE QUADRATE 15X15CM

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
FARINA DI MANDORLE

#### PREPARAZIONE

g 500 Impastare la TOP FROLLA con il burro, unire una ad una le uova e poi la farina setacciata.  
g 175 Mescola bene per ottenere una consistenza omogenea. Fare freddare.  
g 50 Laminare la pasta a 2mm e lasciate riposare qualche ora in frigo. Foderare l'impasto sullo stampo  
g 50 microforato e conservare a freddo.

### CREMA FRANGIPANE

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
UOVA INTERE  
CREMIRCA VANIGLIA

#### PREPARAZIONE

g 150 Mescolare il burro con la CREMIRCA, poi aggiungere le uova ed infine AVOLETTA.  
g 75 Versare il composto in parti uguali nelle due basi di pasta frolla ed infornare a 155°C per circa 20  
g 75 minuti.  
g 225

### CREMA AL LIMONE

#### INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE

#### PREPARAZIONE

Q.B. Stendere uno strato molto sottile di CREMIRCA LIMONE sopra il frangipane alle mandorle.

## CREMA AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 250
PANNA 35% M.G.	g 50
TOP CREAM	g 100
CREMIRCA LIMONE	g 400

### PREPARAZIONE

Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM.  
Lasciate riposare 3 minuti e aggiungete CREMIRCA LIMONE mescolando bene con la frusta.

## CREMA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO	g 490
LILLY NEUTRO	g 25
PANNA 35% M.G.	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 20

### PREPARAZIONE

Riscaldare a 85°C il latte con la panna, poi aggiungere LILLY NEUTRO.  
Versare sopra il cioccolato bianco fuso ed emulsionare con il mixer a immersione.  
Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA e mettere in frigorifero.

### COMPOSIZIONE FINALE

Montare la crema alla vaniglia con la frusta fino a raggiungere una consistenza sostenuta.  
Dressare con l'aiuto del sac a poche con bocchetta liscia entrambe le creme, limone e vaniglia, alternandole sulla superficie della torta.  
Decorare con la scorza di limone candita, DOBLA WAVE GREEN LARGE, DOBLA DAISY.



**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE