



TROPICAL ZEN TART TOFFEE

CROSTATA MODERNA AI FRUTTI TROPICALI E TOFFEE
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 raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMA CON INCLUSIONI TROPICAL

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL a circa 35-40°C.

CREMOSO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|--------|
| LATTE INTERO | g 50 |
| PANNA 35% M.G. | g 50 |
| TUORLI D'UOVO | g 20 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 5 |
| LILLY NEUTRO | g 12.5 |
| FRUTTIDOR ANANAS | 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 ANANAS.

Mixare e far freddare.

MOUSSE AL TOFFEE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |
| ACQUA | g 50 |
| JOYPASTE TOFFEE | 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 LATTE | 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'ananas fino a riempire la tartelletta di frolla.

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

Decorare con SCAGLIETTE AL LATTE, DOBLA SPIRAL DARK 77051, MINI ELEGANCE DARK e foglie d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE