



## AMORE

### CROSTATA MODERNA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA AL CACAO

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO  
UOVA  
CACAO IN POLVERE

g 1000  
g 350  
g 120  
g 175  
g 50

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.  
Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.  
Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

#### PAN DI SPAGNA AL LIMONE

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA  
SEMI DI PAPAVERO  
JOYPASTE LIMONE

g 1000  
g 800  
g 200  
g 180  
g 40

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti ad esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla pasta già montata.  
Riempire le tortiere e cuocere a 175°C per 20-30 min circa.  
Una volta cotte far raffreddare e tagliare in dischi di 2cm di altezza.

## INSERTO DI FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

### PREPARAZIONE

Q.B. Spalmare sulla superficie del pan di spagna e congelare.

## MOUSSE ALLA CILIEGIA

---

### INGREDIENTI

PUREA DI FRUTTA - CILIEGIA-SCALDATA A 30°C

LILLY NEUTRO

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

### PREPARAZIONE

g 200 Disperdere il LILLY nella purea.

g 50 Incorporare delicatatamente la panna, ottenendo così una mousse.

g 250

## GLASSA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo di silicone con la mousse e inserire il disco di pan di spagna.

Congelare completamente.

Sformare la mousse, glassarla e adagiare sul disco di frolla.

Decorare con DOBLA POPPY FLOWER e CHOCOLATE RASPBERRY.