



## CROSTATA PROFUMI D'ESTATE

### CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA FROLLA SENZA GLUTINE

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA

g 1.000  
g 300  
g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.  
Mettere in frigorifero per almeno un'ora.  
Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.  
Precuocere la frolla in forno ventilato a 160°C per 10 minuti circa.

#### IMPASTO PARADISO

##### INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE  
UOVA  
TUORLI  
BURRO ANIDRO  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

g 600  
g 150  
g 150  
g 300  
g 20-25  
g 5-10

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa.

## RICETTA CREMINO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 250
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 100
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 100
CORNFLAKES SBRICOLATI FINISSIMI	g 35

### PREPARAZIONE

Mettere insieme i primi tre ingredienti (a 40°C) e miscelare molto bene.

Portare alla temperatura di 23°C ed aggiungere i cornflakes sbriciolati.

Stendere un paio di millimetri di cremino all'interno di anelli con lo stesso diametro delle tortiere.

Mettere in frigo a cristallizzare.

## NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G. - FRESCA	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON quindi miscelare con frusta.

Versare il composto ottenuto sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine incorporare lo yogurt.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Usando un sac à poche colare l'impasto paradiso all'interno dei fondi di crostata precotti, riempiendoli per metà.

Cuocere in forno a 160°C per 10-12 minuti circa e successivamente far raffreddare.

Appoggiare il cremino croccante sulla crostata e nel frattempo montare la namelaka.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka, lamponi freschi e foglioline di menta.

Rifinire la torta con un girettina di cioccolato colorato di rosa.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.