CROSTATA SUNRISE (SENZA GLUTINE)

CROSTATA MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CREMA FRANGIPANE PROFUMATA AL LIME

INGREDIENTI	
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
SCORZE DI LIME	g 10
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25-30
FIOR DI SALE	g 2
ZUCCHERO MUSCOVADO	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 250
UOVA INTERE	g 200
TUORLI	g 50
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 200

PREPARAZIONE

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

DISCO MORBIDO DI MELE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI	
FRUTTIDOR ALBICOCCA	g 1.000
FRUTTIDOR MELA	g 1.000
SUCCO DI LIME	g 100
LILLY NEUTRO	g 400
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

Mescolare i due FRUTTIDOR con LILLY NEUTRO precedentemente reidratato con il succo di lime ed acqua.

Colare il composto all'interno di stampi tondi in silicone.

FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA	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.

PEPITE DI CRUMBLE

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE	g 90
ZUCCHERO A VELO	g 260
FIOR DI SALE	g 2
ALBUMI	g 35

PREPARAZIONE

Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi; si otterrà un impasto simile alla frolla.

Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per 15/20 minuti circa a valvola aperta.

Rivestire con un sottile strato di cioccolato bianco fluido e ricoprire con zucchero a velo.

Setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

CREMINO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 300
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 100
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 100
CORNFLAKES SBRICIOLATI FINISSIMI	g 35

PREPARAZIONE

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

Portare alla temperatura di 23°C, aggiungere i cornflakes sbriciolati e stendere tra due fogli di carta da forno a 2mm di spessore.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere la tortiera foderata di frolla e mettere al suo interno uno strato di confettura albicocca.

Inserire al suo interno anche il frangipane aromatizzato al lime e cuocere in forno statico a 180°C per 20 min, con valvola chiusa.

Una volta fredda inserire nella crostata il cremino e il disco morbido all'albicocca e mele lucidato precedentemente con il BLITZ.

Sul perimetro esterno del disco morbido disporre le pepite crumble.

Avvolgere la crostata da un anello di cioccolato colorato di giallo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.