



## CROSTATA PRALIN CHOCOLAT AI LAMPONI

### CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350   |
| ZUCCHERO                 | g 120   |
| UOVA INTERE              | g 150   |

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero ben coperta per almeno tre ore.

#### FARCITURA ALLA FRUTTA

##### INGREDIENTI

|                          |      |
|--------------------------|------|
| CONFETTURA EXTRA LAMPONI | Q.B. |
|--------------------------|------|

#### STRATO CROCCANTE

##### INGREDIENTI

|                       |      |
|-----------------------|------|
| PRALIN DELICRISP NOIR | Q.B. |
|-----------------------|------|

##### PREPARAZIONE

Stendere su di un foglio di carta da forno del PRALIN DELICRISP NOIR allo spessore di 3-4 mm e porre in congelatore per almeno 5 minuti.

Togliere dal congelatore e stampare formando dei dischi di diametro 16 cm.

## GANACHE

---

### INGREDIENTI

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| PANNA 35% M.G.             | g 1.000       |
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% | g 1.300-1.500 |

### PREPARAZIONE

Fondere il RENO CONCERTO FONDENTE 64% a 50-55°C e intiepidire la panna in microonde.  
Versarlo il cioccolato fuso sulla panna tiepida e miscelare delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucasfoglia e foderare degli stampi di diametro 22 cm con bordo di circa 2 centimetri di altezza.

Cuocere in forno statico a 200°C fino a completa doratura e far raffreddare completamente.

Formare uno strato (150 gr circa) di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Appoggiare al centro della crostata la base croccante e mettere in frigorifero.

Togliere dal frigorifero le torte e versare la ganache (150 gr circa) sulla superficie della crostata coprendo completamente lo strato di PRALIN DELICRISP NOIR e formando uno strato di circa 5 mm.

Decorare la superficie a piacere con lamponi freschi e decorazioni di cioccolato.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

In sostituzione alla CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI potete sostituirla con la FARCITURA DI LAMPONI.