



## DOLCEZZA ALLE FRAGOLE

### CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO  
UOVA

##### PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben  
g 350 amalgamato.  
g 120 Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4  
g 150 millimetri.  
Foderare 4 stampi con diametro 22 cm ed un bordo di 1 cm di altezza. Cuocere in forno piastra a 200°C per circa 12-14 minuti.  
AVVERTENZE: bucherellare la base della torta cruda per evitare che si formino delle bolle durante la cottura.

#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
MIELE

##### PREPARAZIONE

g 500 Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 10-12 minuti.  
g 600 In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.  
g 50 Cuocere a 220-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.  
Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.  
Stampare dei dischi del diametro di 14 centimetri.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit in congelatore ben coperti.

## CROCCANTE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR Q.B.

## MOUSSE ALLE FRAGOLE

---

### INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA g 150  
ACQUA - O LATTE g 225  
PANNA 35% M.G. g 750  
FRAGOLE - TAGLIATE g 200

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa e miscelare al composto circa 200 grammi di fragole tagliate in pezzi.

Porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi per bavaresi del diametro di 14-15 centimetri con altezza 3 centimetri, riempire con il composto ottenuto e mettere in abbattitore o congelatore fino a completa congelazione.

AVVERTENZE: è possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY FRAGOLA all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo dei dischi di pasta frolla già cotti uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR.

Sformare le mousse dai cerchi e ricoprirle con MIRROR FRAGOLA precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C e depositarle al centro di ogni disco di frolla.

Decorare il bordo con fragole affettate e la superficie a piacere.