



SICILY

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRUMBLE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|--------|
| TOP FROLLA | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. | g 350 |
| ZUCCHERO | g 120 |
| UOVA INTERE | g 150 |
| FARINA DI NOCCIOLE | g 200 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti per ottenere un impasto slegato. Depositare in maniera uniforme in un anello di acciaio e cuocere a 180 C° fino a colorazione, poi lasciar raffreddare.

CREMA INGLESE PER CREMOSI

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 100 |
| LATTE 3.5% M.G. | g 100 |
| TUORLO | g 40 |
| ZUCCHERO | g 10 |

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo, zucchero e JOYPASTE. Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna. Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

CREMOSO ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C | g 150 |
| LILLY NEUTRO | g 20 |
| FRUTTIDOR ALBICOCCA - FRULLATO E SCALDATO A 40°C | g 300 |

PREPARAZIONE

In un recipiente alto e stretto, emulsionare tutti gli ingredienti con la crema inglese utilizzando un frullatore a immersione.

Riempire lo stampo per inserti e congelare.

Conservare il cremoso rimanente in frigorifero coperto da pellicola.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|--------|
| LILLY NEUTRO | g 200 |
| JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA | g 150 |
| ACQUA | g 200 |
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.

Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo di silicone per metà con la mousse al pistacchio.

Inserire il cremoso congelato e velare con altra mousse.

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare la mousse e spruzzarla con del burro di cacao effetto velluto verde.

Posizionare la mousse sul disco di crumble.

Montare in planetaria il cremoso all'albicocca avanzato e usando una sac à poche dressare dei ciuffi sulla superficie della torta.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE