



## ANANAS E TOFFEE

### CROSTATA MODERNA ALLA FRUTTA E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA PER MICROFORATO

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA  
FARINA DI MANDORLE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE

g 1400  
g 350  
g 225  
g 150  
g 120  
g 5

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in frigorifero a riposare.  
Stampare un quadrato dello stesso diametro della torta ma facendo dei buchi di diametro 3-3,5cm con un coppapasta in modo casuale.

#### CAKE AL CACAO

##### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
BURRO 82% M.G.

g 500  
g 300  
g 200

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.  
Depositare la pasta montata in stampi quadrati di acciaio previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180°C per 40 minuti circa.

## GELIFICATO ANANAS

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

g 200

ACQUA

g 30

LILLY NEUTRO

g 30

### PREPARAZIONE

Frullare il FRUTTIDOR ANANAS.

Scaldare l'acqua e sciogliere il LILLY NEUTRO miscelando con una frusta, unire al FRUTTIDOR

ANANAS e inserirlo in uno stampo di semisfere in silicone (PX304) diametro 3cm.

Porre in congelatore.

## FARCITURA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotta la base di frolla, inserire uno strato generoso di TOFFEE D'OR CAMEL con l'aiuto di un sac a poche.

Inserire il pan di spagna al cacao altezza 1,5 cm .

Terminare con uno strato sottile di FRUTTIDOR ANANAS non frullato.

Coprire con il quadrato di frolla bucatu precedentemente spolverato con BIANCANEVE BC e per ultimo inserire nei buchi della frolla, il gelificato all'ananas a forma di semisfera glassato in precedenza con del BLITZ.

Decorare con foglie d'oro.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF