



## ARANCIA & YOGURT

### CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO - MORBIDO	g 350
UOVA	g 225
FARINA DI MANDORLE	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120

##### 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 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.  
Foderare stampi quadrati microforati e riempirli con Cake allo yogurt.

#### CAKE ALLO YOGURT

##### INGREDIENTI

YOG'IN	g 1000
ACQUA	g 500
OLIO DI SEMI	g 400

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti e colare all'interno della frolla fino a poco meno della metà.  
Cuocere a circa 170°C forno ventilato per i primi 5 minuti per poi abbassare a 160°C fino a cottura ultimata.

## FROLLA MONTATA IN STAMPO

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO	g 275
UOVA	g 100

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti ed immediatamente dressare la pasta all'interno di stampi di silicone TOP CAKE(TOP01) e cuocere a 170°C forno ventilato per circa 12-15 minuti.

Abbatte per facilitare lo stampaggio della frolla.

## FARCITURA ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	Q.B.
-------------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddata la crostata farcire con uno strato il FRUTTIDOR ARANCIA e terminare appoggiando il Top fatto con la frolla montata leggermente spolverato con BIANCANEVE BC.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF