



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