



CROSTATA CASSIS - NOCCIOLINA

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA PER MICROFORATO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - CREMOSO
UOVA INTERE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO SEMOLATO

g 1400
g 350
g 225
g 150
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 gli stampi microforati e cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti , poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti. Valvola aperta.

CHANTILLY FRUTTATA AL CASSIS

INGREDIENTI

LATTE
JOYPASTE CASSIS
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - SCIOLTO
PANNA 35% M.G. - FREDDA

g 200
g 35
g 40
g 350
g 300

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il latte fresco e aggiungere il Lilly Neutro poi il SINFONIA BIANCO e realizzare una ganache.
Inserire in ultimo la JOYPASTE CASSIS e la panna alla temperatura di 5°C circa.
Mixare molto bene con un minipimer poi versare all'interno di una ciotola. Coprire con pellicola a contatto a lasciar cristallizzare una notte in frigo.
La mattina seguente montare in planetaria con la frusta.

GELATINA AL CASSIS

INGREDIENTI

ACQUA BOLLENTE
JOYPASTE CASSIS
ZUCCHERO SEMOLATO
RIFLEX POWDER NEUTRAL

g 450
g 45
g 150
g 30

PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua.
Miscelare con una frusta RIFLEX POWDER e lo zucchero.
Unire all'acqua e miscelare per bene.
Unire la JOYPASTE CASSIS e portare di nuovo a bollore.
Colare in stampi di silicone e abbattere .

CREMINO ALL'ARACHIDE SALATA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE NOCCIOLINA
OLIO DI ARACHIDI

g 100
g 90
g 10

PREPARAZIONE

Sciogliere il SINFONIA BIANCO a 40°C.
Incorporare la JOYPASTE NOCCIOLINA e l'olio di arachide e miscelare.
Colare in stampi di silicone circa 2 mm di cremino e porre in frigorifero.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

Q.B.

PREPARAZIONE

Coprire la superficie della torta con MIRROR NEUTRO colorato di viola o lilla .

COMPOSIZIONE FINALE

Isolare la crostata con del cioccolato bianco, dressare alla base la chantilly fruttata , inserire la gelatina al cassis , ricoprire con un altro strato di chantilly fruttata e terminare con il cremino all'arachide salata.

Coprire la superficie della torta con MIRROR NEUTRO colorato di viola o lilla .

Con un cornetto , creare delle linee in modo irregolare sulla superficie della torta e decorare con frutta semicandita e foglie d'argento.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF