



## TORTA AUTUNNO

### CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA AI CEREALI

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
UOVA  
BURRO 82% M.G.

g 1000  
g 100  
g 400

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.  
Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.  
Laminare a 3mm, riempire uno stampo da crostata e cuocere a 180°C per 15 minuti realizzando così un fondo di frolla.  
Cuocere la restante frolla sbriciolata in maniera grezza a 180°C per 12 minuti, ottenendo così un crumble.

#### GENOISE AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC  
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 1000  
g 700  
g 200

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti ad alta velocità.  
Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati e infarinati, cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.  
Una volta fredda tagliare in dischi dello spessore di 1 cm.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G.                  | g 150 |
| GLUCOSIO                         | g 8   |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% | g 325 |
| PANNA 35% M.G.                   | g 300 |
| LILLY NEUTRO                     | g 35  |

### PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.  
Aggiungere la miscela al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.  
Aggiungere la panna fredda, sempre emulsionando, e mettere a riposare in frigorifero per una notte.

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

|                    |      |
|--------------------|------|
| FRUTTIDOR MIRTILLO | Q.B. |
|--------------------|------|

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

|          |      |
|----------|------|
| HAPPYKAO | Q.B. |
|----------|------|

### COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare il fondo della crostata con il FRUTTIDOR e coprire con un disco genoise.  
Montare la namelaka in planetaria con frusta a media velocita per 3-4 minuti.  
Spalmare la namelaka sul genoise in modo da creare una base omogenea.  
Decorare il dolce realizzando una spirale di namelaka e adagiando sui bordi il crumble.  
Spolverare con HAPPYCAO.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF