



TROPICAL ZEN TART TOFFEE

CROSTATA MODERNA AI FRUTTI TROPICALI E TOFFEE
DOSI PER 6 TORTE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

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

g 1050
g 260
g 175
g 115
g 90
g 4

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.
Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring Round".
Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMA CON INCLUSIONI TROPICAL

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL a circa 35-40°C.

CREMOSO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

LATTE INTERO
PANNA 35% M.G.
TUORLI D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR ANANAS
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

g 50
g 50
g 20
g 5
g 12.5
g 150
g 75

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.
Portare il composto a 84°C.
Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ANANAS.
Mixare e far freddare.

MOUSSE AL TOFFEE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
LILLY NEUTRO
ACQUA
JOYPASTE TOFFEE

g 500
g 50
g 50
g 30

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".
Abbattere a -40°C fino a indurimento.

GLASSATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una spatolina e di un pennello formare uno strato di circa mezzo centimetro di CHOCOCREAM sul fondo e sulle pareti interne del fondo di frolla cotto.

Proseguire con il cremoso all'ananas fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco di mousse al toffee e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con SCAGLIETTE AL LATTE, DOBLA SPIRAL DARK 77051, MINI ELEGANCE DARK e foglie d'oro.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE