



CROSTATA PROFUMI D'ESTATE

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA

g 1.000
g 300
g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.
Mettere in frigorifero per almeno un'ora.
Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.
Precuocere la frolla in forno ventilato a 160°C per 10 minuti circa.

IMPASTO PARADISO

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE
UOVA
TUORLI
BURRO ANIDRO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

g 600
g 150
g 150
g 300
g 20-25
g 5-10

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa.

RICETTA CREMINO CROCCANTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 250
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 100
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 100
CORNFLAKES SBRICOLATI FINISSIMI	g 35

PREPARAZIONE

Mettere insieme i primi tre ingredienti (a 40°C) e miscelare molto bene.

Portare alla temperatura di 23°C ed aggiungere i cornflakes sbriciolati.

Stendere un paio di millimetri di cremino all'interno di anelli con lo stesso diametro delle tortiere.

Mettere in frigo a cristallizzare.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G. - FRESCA	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON quindi miscelare con frusta.

Versare il composto ottenuto sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine incorporare lo yogurt.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

COMPOSIZIONE FINALE

Usando un sac à poche colare l'impasto paradiso all'interno dei fondi di crostata precotti, riempiendoli per metà.

Cuocere in forno a 160°C per 10-12 minuti circa e successivamente far raffreddare.

Appoggiare il cremino croccante sulla crostata e nel frattempo montare la namelaka.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka, lamponi freschi e foglioline di menta.

Rifinire la torta con un giotorta di cioccolato colorato di rosa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.