



CROSTATA PRALIN CHOCOLAT AI LAMPONI

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero ben coperta per almeno tre ore.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.
--------------------------	------

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	Q.B.
-----------------------	------

PREPARAZIONE

Stendere su di un foglio di carta da forno del PRALIN DELICRISP NOIR allo spessore di 3-4 mm e porre in congelatore per almeno 5 minuti.

Togliere dal congelatore e stampare formando dei dischi di diametro 16 cm.

GANACHE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 1.300-1.500

PREPARAZIONE

Fondere il RENO CONCERTO FONDENTE 64% a 50-55°C e intiepidire la panna in microonde.
Versarlo il cioccolato fuso sulla panna tiepida e miscelare delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucasfoglia e foderare degli stampi di diametro 22 cm con bordo di circa 2 centimetri di altezza.

Cuocere in forno statico a 200°C fino a completa doratura e far raffreddare completamente.

Formare uno strato (150 gr circa) di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Appoggiare al centro della crostata la base croccante e mettere in frigorifero.

Togliere dal frigorifero le torte e versare la ganache (150 gr circa) sulla superficie della crostata coprendo completamente lo strato di PRALIN DELICRISP NOIR e formando uno strato di circa 5 mm.

Decorare la superficie a piacere con lamponi freschi e decorazioni di cioccolato.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

In sostituzione alla CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI potete sostituirla con la FARCITURA DI LAMPONI.