CROSTATA AI CEREALI CON CREMA DI RICOTTA E CILIEGIE

TORTA DA FORNO - CROSTATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA	g 1.000
UOVA	g 100-110
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
BURRO DI CACAO - CON CUI SPENNELLARE LA FROLLA UNA VOLTA COTTA.	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità .

Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

Stendere quindi la pasta frolla ai cereali allo spessore di 3 mm circa e foderare degli stampi quadrati 14x14 cm (BASE DELLA CROSTATA).

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 12-15 minuti.

Nel frattempo, preparare un quadrato di frolla ai cereali della stessa misura (14x14 cm) e con un coppapasta di diverso diametro, praticare dei fori al suo interno.(COPERCHIO)

Cuocere in forno statico a 180°C per 10 minuti circa.

Una volta raffreddati, spennellare del BURRO DI CACAO fuso sia nell'interno dei fondi di frolla cotti che sui coperchi.

RICETTA CREMA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 200
ACQUA	g 500
RICOTTA FRESCA	g 350

PREPARAZIONE

Versare TOP CREAM nell'acqua e miscelare con frusta.

Lasciare riposare per 5 minuti quindi miscelare nuovamente.

Successivamente incorporare la ricotta alla crema aiutandosi con una marisa.

FARCITURA ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	g 500
ACQUA - TIEPIDA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con il LILLY NEUTRO.

Successivamente unirvi il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA (precedentemente scaldato a 40°C) e miscelare nuovamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Mettere la crema di ricotta in un sac à poche con bocchetta liscia e farcire ,quindi i fondi di frolla con uno strato di 1 cm di crema.

Successivamente dressare su tutto il bordo interno della crostata dei ciuffi di crema ravvicinati.

Depositare, quindi all'interno di questo perimetro la farcitura alle ciligie.

Chiudere la torta con la base di pasta frolla forata precedentemente realizzata e decorare a fantasia.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla ai cereali è possibile sostituire interamente il burro con la margarina.