



ANANAS E TOFFEE

CROSTATA MODERNA ALLA FRUTTA E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA PER MICROFORATO

INGREDIENTI

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

g 1400
g 350
g 225
g 150
g 120
g 5

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in frigorifero a riposare.
Stampare un quadrato dello stesso diametro della torta ma facendo dei buchi di diametro 3-3,5cm con un coppapasta in modo casuale.

CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
BURRO 82% M.G.

g 500
g 300
g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.
Depositare la pasta montata in stampi quadrati di acciaio previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180°C per 40 minuti circa.

GELIFICATO ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g 200
ACQUA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30

PREPARAZIONE

Frullare il FRUTTIDOR ANANAS.
Scaldare l'acqua e sciogliere il LILLY NEUTRO miscelando con una frusta, unire al FRUTTIDOR ANANAS e inserirlo in uno stampo di semisfere in silicone (PX304) diametro 3cm.
Porre in congelatore.

FARCITURA AL CARMELLOLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	Q.B.
-------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotta la base di frolla, inserire uno strato generoso di TOFFEE D'OR CAMEL con l'aiuto di un sac a poche.

Inserire il pan di spagna al cacao altezza 1,5 cm .

Terminare con uno strato sottile di FRUTTIDOR ANANAS non frullato.

Coprire con il quadrato di frolla bucato precedentemente spolverato con BIANCANEVE BC e per ultimo inserire nei buchi della frolla, il gelificato all'ananas a forma di semisfera glassato in precedenza con del BLITZ.

Decorare con foglie d'oro.

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF