ARANCIA & YOGURT

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO - MORBIDO	g 350
UOVA	g 225
FARINA DI MANDORLE	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120

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 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

Foderare stampi quadrati microforati e riempirli con Cake allo yogurt.

CAKE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

YOG'IN	g 1000
ACQUA	g 500
OLIO DI SEMI	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti e colare all'interno della frolla fino a poco meno della metà.

Cuocere a circa 170°C forno ventilato per i primi 5 minuti per poi abbassare a 160°C fino a cottura ultimata.

FROLLA MONTATA IN STAMPO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO	g 275
UOVA	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti ed immediatamente dressare la pasta all'interno di stampi di silicone TOP CAKE(TOP01) e cuocere a 170°C forno ventilato per circa 12-15 minuti.

Abbattere per facilitare lo stampaggio della frolla.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddata la crostata farcire con uno strato il FRUTTIDOR ARANCIA e terminare appoggiando il Top fatto con la frolla montata leggermente spolverato con BIANCANEVE BC.

RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF