



## CROSTATA CASSIS - NOCCIOLINA

### CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA PER MICROFORATO

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - CREMOSO  
UOVA INTERE  
FARINA DI MANDORLE  
ZUCCHERO SEMOLATO

##### PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
g 350 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in  
g 225 frigorifero a riposare.  
g 150 Foderare gli stampi microforati e cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti , poi  
g 120 abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti. Valvola aperta.

#### CHANTILLY FRUTTATA AL CASSIS

##### INGREDIENTI

LATTE  
JOYPASTE CASSIS  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - SCIOLTO  
PANNA 35% M.G. - FREDDA

##### PREPARAZIONE

g 200 Scaldare leggermente il latte fresco e aggiungere il Lilly Neutro poi il SINFONIA BIANCO e  
g 35 realizzare una ganache.  
g 40 Inserire in ultimo la JOYPASTE CASSIS e la panna alla temperatura di 5°C circa.  
g 350 Mixare molto bene con un minipimer poi versare all'interno di una ciotola. Coprire con pellicola a  
g 300 contatto a lasciar cristallizzare una notte in frigo.  
La mattina seguente montare in planetaria con la frusta.

## GELATINA AL CASSIS

### INGREDIENTI

ACQUA BOLLENTE  
JOYPASTE CASSIS  
ZUCCHERO SEMOLATO  
RIFLEX POWDER NEUTRAL

g 450  
g 45  
g 150  
g 30

### PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua.  
Miscelare con una frusta RIFLEX POWDER e lo zucchero.  
Unire all'acqua e miscelare per bene.  
Unire la JOYPASTE CASSIS e portare di nuovo a bollore.  
Colare in stampi di silicone e abbattere .

## CREMINO ALL'ARACHIDE SALATA

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
JOYPASTE NOCCIOLINA  
OLIO DI ARACHIDI

g 100  
g 90  
g 10

### PREPARAZIONE

Sciogliere il SINFONIA BIANCO a 40°C.  
Incorporare la JOYPASTE NOCCIOLINA e l'olio di arachide e miscelare.  
Colare in stampi di silicone circa 2 mm di cremino e porre in frigorifero.

## GLASSATURA

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

Q.B.

### PREPARAZIONE

Coprire la superficie della torta con MIRROR NEUTRO colorato di viola o lilla .

### COMPOSIZIONE FINALE

Isolare la crostata con del cioccolato bianco, dressare alla base la chantilly fruttata , inserire la gelatina al cassis , ricoprire con un altro strato di chantilly fruttata e terminare con il cremino all'arachide salata.

Coprire la superficie della torta con MIRROR NEUTRO colorato di viola o lilla .

Con un cornetto , creare delle linee in modo irregolare sulla superficie della torta e decorare con frutta semicandita e foglie d'argento.

**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF