



## FRUTTI ROSSI ZEN TART MASCARPONE

CROSTATA MODERNA AL MASCARPONE E FRUTTI ROSSI  
DOSI PER 6 TORTE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

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

g 1050  
g 260  
g 175  
g 115  
g 90  
g 4

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.  
Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring Round".  
Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

### CREMA CON INCLUSIONI AI FRUTTI ROSSI

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM a circa 35-40°C.

## CREMOSO AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 50
PANNA 35% M.G.	g 50
TUORLO D'UOVO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 5
LILLY NEUTRO	g 12.5
FRUTTIDOR LAMPONE	g 150
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 75

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.

Portare il composto a 84°C.

Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR LAMPONE.

Mixare e far raffreddare.

## MOUSSE AL MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYGELATO MASCARPONE	g 25

### PREPARAZIONE

Mixare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".

Abbatte a -40°C fino a indurimento.

## GLASSATURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
----------------	------

### PREPARAZIONE

Scaldare il MIRROR NEUTRAL a 50°C

### COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una spatolina e di un pennello formare uno strato di circa mezzo centimetro di CHOCOCREAM sul fondo e sulle pareti interne del fondo di frolla cotto.

Proseguire con il cremoso al lampone fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco di mousse al mascarpone e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con lampone crispy, DOBLA RASPBERRY 77460, fogli d'oro, petali di rosa disidratate.



## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE