

# FRUTTI ROSSI ZEN TART MASCARPONE

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1050	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.
BURRO 82% M.G.	g 260	Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring
UOVA INTERE	g 175	Round".
FARINA DI MANDORLE	g 115	Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90	ventilazione al minimo.
SALE FINO	g 4	

### CREMA CON INCLUSIONI AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	Q.B.	Sciogliere CHOCOCREAM a circa 35-40°C.



#### **CREMOSO AL LAMPONE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 50	Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente
PANNA 35% M.G.	g 50	miscelati.
TUORLO D'UOVO	g 20	Portare il composto a 84°C.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 5	Unire al composto caldo appena ottenuto il cioccolato MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%, il
LILLY NEUTRO	g 12.5	LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR LAMPONE.
FRUTTIDOR LAMPONE	g 150	Mixare e far raffreddare.
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 75	

#### **MOUSSE AL MASCARPONE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 500	Mixare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo
LILLY NEUTRO	g 50	nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".
ACQUA	g 50	Abbattere a -40°C fino a indurimento.
JOYGELATO MASCARPONE	g 25	

### **GLASSATURA E DECORAZIONE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR NEUTRAL	Q.B.	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

