



## TROPICAL ZEN TART TOFFEE

CROSTATA MODERNA AI FRUTTI TROPICALI E TOFFEE  
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 TROPICAL

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

#### PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL a circa 35-40°C.

## CREMOSO ALL'ANANAS

---

### INGREDIENTI

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| LATTE INTERO                     | g 50   |
| PANNA 35% M.G.                   | g 50   |
| TUORLI D'UOVO                    | g 20   |
| ZUCCHERO SEMOLATO                | g 5    |
| LILLY NEUTRO                     | g 12.5 |
| FRUTTIDOR ANANAS                 | g 150  |
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% | 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 FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ANANAS.

Mixare e far freddare.

## MOUSSE AL TOFFEE

---

### INGREDIENTI

|                 |       |
|-----------------|-------|
| PANNA 35% M.G.  | g 500 |
| LILLY NEUTRO    | g 50  |
| ACQUA           | g 50  |
| JOYPASTE TOFFEE | g 30  |

### PREPARAZIONE

Montare 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. |
| SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE | Q.B. |

## 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 all'ananas fino a riempire la tartelletta di frolla.

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

Decorare con SCAGLIETTE AL LATTE, DOBLA SPIRAL DARK 77051, MINI ELEGANCE DARK e foglie d'oro.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE