



## CROSTATA SUNRISE (SENZA GLUTINE)

### CROSTATA MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CREMA FRANGIPANE PROFUMATA AL LIME

##### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
SCORZE DI LIME	g 10
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25-30
FIOR DI SALE	g 2
ZUCCHERO MUSCOVADO	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 250
UOVA INTERE	g 200
TUORLI	g 50
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 200

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa.

#### DISCO MORBIDO DI MELE E ALBICOCHE

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA	g 1.000
FRUTTIDOR MELA	g 1.000
SUCCO DI LIME	g 100
LILLY NEUTRO	g 400
ACQUA	g 300

##### PREPARAZIONE

Mescolare i due FRUTTIDOR con LILLY NEUTRO precedentemente reidratato con il succo di lime ed acqua.

Colare il composto all'interno di stampi tondi in silicone.

## FROLLA SENZA GLUTINE

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA	g 150

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.  
Mettere in frigorifero per almeno un'ora.  
Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.

## PEPITE DI CRUMBLE

---

### INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE	g 90
ZUCCHERO A VELO	g 260
FIOR DI SALE	g 2
ALBUMI	g 35

### PREPARAZIONE

Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi; si otterrà un impasto simile alla frolla.  
Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per 15/20 minuti circa a valvola aperta.  
Rivestire con un sottile strato di cioccolato bianco fluido e ricoprire con zucchero a velo.  
Setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

## CREMINO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 300
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 100
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 100
CORNFLAKES SBRICCIOLATI FINISSIMI	g 35

### PREPARAZIONE

Mettere insieme i primi tre ingredienti (40°C) e miscelare molto bene.  
Portare alla temperatura di 23°C, aggiungere i cornflakes sbriciolati e stendere tra due fogli di carta da forno a 2mm di spessore.

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA Q.B.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

BLITZ Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Prendere la tortiera foderata di frolla e mettere al suo interno uno strato di confettura albicocca.

Inserire al suo interno anche il frangipane aromatizzato al lime e cuocere in forno statico a 180°C per 20 min, con valvola chiusa.

Una volta fredda inserire nella crostata il cremino e il disco morbido all'albicocca e mele lucidato precedentemente con il BLITZ.

Sul perimetro esterno del disco morbido disporre le pepite crumble.

Avvolgere la crostata da un anello di cioccolato colorato di giallo.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.