

# CROSTATA PRALIN CHOCOLAT AI LAMPONI

# CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 350	amalgamato e porre in frigorifero ben coperta per almeno tre ore.
ZUCCHERO	g 120	
UOVA INTERE	g 150	
FARCITURA ALLA FRUTTA		
INGREDIENTI		
CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.	
STRATO CROCCANTE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP NOIR	Q.B.	Stendere su di un foglio di carta da forno del PRALIN DELICRISP NOIR allo spessore di 3-4 mm
		e porre in congelatore per almeno 5 minuti.



Togliere dal congelatore e stampare formando dei dischi di diametro 16 cm.

#### GANACHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1.000	Fondere il RENO CONCERTO FONDENTE 64% a 50-55°C e intiepidire la panna in microonde.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 1.300-1.500	Versarlo il cioccolato fuso sulla panna tiepida e miscelare delicatamente fino ad ottenere un
		composto omogeneo.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucasfoglia e foderare degli stampi di diametro 22 cm con bordo di circa 2 centimetri di altezza.

Cuocere in forno statico a 200°C fino a completa doratura e far raffreddare completamente.

Formare uno strato (150 gr circa) di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Appoggiare al centro della crostata la base croccante e mettere in frigorifero.

Togliere dal frigorifero le torte e versare la ganache (150 gr circa) sulla superficie della crostata coprendo completamente lo strato di PRALIN DELICRISP NOIR e formando uno strato di circa 5 mm.

Decorare la superficie a piacere con lamponi freschi e decorazioni di cioccolato.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

In sostituzione alla CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI potete sostituirla con la FARCITURA DI LAMPONI.

