CIAMBELLA YOGURT E FRUTTA

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
UOVA INTERE	g 100-120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Porre in frigorifero per almeno due ore.

Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm.

Formare un disco che abbia un diametro di un centimetro superiore al diametro della ciambella.

Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti circa e lasciare raffreddare completamente.

BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 500
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 250-300
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Dopo completo raffreddamento stampare degli anelli di 2 cm di diametro più piccoli della ciambella.

Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano uova in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.

MOUSSE ALLO YOGURT E FRAGOLA

INGREDIENTI

LILLY YOGURT	g 200
PANNA 35% M.G.	g 600
ACQUA	g 500
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA	g 50

PREPARAZIONE

Montare in planetaria LILLY YOGURT, acqua e panna fino all'ottenimento di una crema morbida.

Aggiungere la JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e miscelare delicatamente.

GELIFICATO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 50
POLPA DI FRAGOLA	g 250
ACQUA	g 25

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con la polpa di frutta e scaldare a 45-50°C.

Successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.

Versare la miscela nell'apposito stampo di silicone per ring e porre in congelatore fino a completo indurimento.

N.B. Aggiungere zucchero a velo qualora lo si ritenesse necessario.

FINITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FARCITURA DI FRUTTA - FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire con la mousse, per metà, uno stampo a forma di ciambella in silicone.

Inserire il ring di gelificato alla fragola e terminare di riempire lo stampo con la restante mousse.

Porre il biscuit già coppato a chiusura del dolce e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

Togliere dallo stampo e spruzzare tutta la superficie con Spray bianco effetto velluto.

Far aderire la ciambella al disco di frolla e dressare nel centro della ciambella uno strato di mezzo centimetro di FARCITURA DI FRUTTI DI BOSCO.

Riempire il restante spazio con frutti di bosco freschi e spolverare la frutta con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato bianco scaldati a 40°C.