



## SICILY

### CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CRUMBLE ALLA NOCCIOLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150
FARINA DI NOCCIOLE	g 200

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti per ottenere un impasto slegato. Depositare in maniera uniforme in un anello di acciaio e cuocere a 180 C° fino a colorazione, poi lasciar raffreddare.

#### CREMA INGLESE PER CREMOSI

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 100
LATTE 3.5% M.G.	g 100
TUORLO	g 40
ZUCCHERO	g 10

##### PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo, zucchero e JOYPASTE. Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna. Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

## CREMOSO ALL'ALBICOCCA

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 45°C	g 150
LILLY NEUTRO	g 20
FRUTTIDOR ALBICOCCA - FRULLATO E SCALDATO A 40°C	g 300

### PREPARAZIONE

In un recipiente alto e stretto, emulsionare tutti gli ingredienti con la crema inglese utilizzando un frullatore a immersione.

Riempire lo stampo per inserti e congelare.

Conservare il cremoso rimanente in frigorifero coperto da pellicola.

## MOUSSE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA	g 150
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000

### PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.

Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo di silicone per metà con la mousse al pistacchio.

Inserire il cremoso congelato e velare con altra mousse.

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare la mousse e spruzzarla con del burro di cacao effetto velluto verde.

Posizionare la mousse sul disco di crumble.

Montare in planetaria il cremoso all'albicocca avanzato e usando una sac à poche dressare dei ciuffi sulla superficie della torta.

Decorare a piacere.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE