ROSA ESTIVA

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti e lasciar riposare la pasta in frigo per almeno un'ora.

Realizzare un fondo di frolla e cuocere in forno a 180-190°C in forno statico per 15 minuti circa.

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT	g 200
ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G.	g 600

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 800
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
FRUTTIDOR FRAGOLA	g 700

PREPARAZIONE

Frullare il FRUTTIDOR FRAGOLA poi aggiungere l'acqua miscelata insieme al LILLY NEUTRO ed aggiungere la panna semi-montata.

Versare negli appositi stampi ad anello e congelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Spennellare un velo di cioccolato bianco nella parte interna della crosta per isolarla dall'umidità della mousse.

Colare la mousse allo yogurt nel fondo di frolla aggiungendo qualche pezzo di fragola del fruttidor e abbattere la torta.

Sovrappore i due anelli di mousse e decorare con FRUTTIDOR FRAGOLA e un fiore di cioccolato bianco.