

# **SPRING BREAK**

## CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000	Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.
BURRO 82% M.G.	g 300	Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
UOVA	g 150	Laminare a 3 mm, riempire uno stampo da crostata e cuocere a 180°C per 15 minuti realizzando così
		un fondo di frolla.

### ROLLÈ AL PISTACCHIO GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100	centimetro quindi cuocere in forno a 220-230°C per 8 minuti circa con valvola chiusa.
ZUCCHERO INVERTITO	g 120	
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 150	



### CRUMBLE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 250	Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.
AVOLETTA	g 375	Formare dell piccole sfere e cuocere in forno a 165°C per 10-12 minuti circa.
BURRO 82% M.G.	g 187.5	Mix the ingredients at low speed in a planeatry mixer with the paddle attachment.
		Shape some small balls and bake at 165°C for about 10-12 minutes.

#### NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

NAMELARY AL GIOGGERIO AL LATTE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 150	Portare a ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
GLUCOSIO	g 8	Aggiungere la miscela al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 325	Aggiungere la panna fredda, sempre emulsionando, e mettere a riposare in frigorifero per una notte.
PANNA 35% M.G.	g 300	
LILLY NEUTRO	g 35	
FARCITURA		
INGREDIENTI		
FRUTTIDOR MANGO	Q.B.	
DECORAZIONE		

#### DEGUKAZIUNE

#### INGREDIENTI

Q.B.



#### COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare il fondo della crostata con il FRUTTIDOR e coprire con un disco di rollè.

Montare in planetaria con frusta, a media velocita per 3-4 minuti, la namelaka.

Spalmare la namelaka sul rollè in modo da creare una base omogenea.

Decorare il dolce realizzando una spirale di namelaka e adagaiando sui bordi i crumble spolverati di BIANCANEVE.



### RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani**

PASTRY CHEF

