ANANAS E TOFFEE

CROSTATA MODERNA ALLA FRUTTA E CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA PER MICROFORATO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 225
FARINA DI MANDORLE	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
SALE	g 5

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in frigorifero a riposare.

Stampare un quadrato dello stesso diametro della torta ma facendo dei buchi di diametro 3-3,5cm con un coppapasta in modo casuale.

CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
BURRO 82% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

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

Depositare la pasta montata in stampi quadrati di acciaio previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180°C per 40 minuti circa.

GELIFICATO ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g 200
ACQUA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30

PREPARAZIONE

Frullare il FRUTTIDOR ANANAS.

Scaldare l’acqua e sciogliere il LILLY NEUTRO miscelando con una frusta, unire al FRUTTIDOR ANANAS e inserirlo in uno stampo di semisfere in silicone (PX304) diametro 3cm.

Porre in congelatore.

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotta la base di frolla, inserire uno strato generoso di TOFFEE D’OR CARAMEL con l’aiuto di un sac a poche.

Inserire il pan di spagna al cacao altezza 1,5 cm .

Terminare con uno strato sottile di FRUTTIDOR ANANAS non frullato.

Coprire con il quadrato di frolla bucato precedentemente spolverato con BIANCANEVE BC e per ultimo inserire nei buchi della frolla, il gelificato all’ananas a forma di semisfera glassato in precedenza con del BLITZ.

Decorare con foglie d'oro.

RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF