

# **ARANCIA & YOGURT**

# CROSTATA MODERNA









# FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1400	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia .
BURRO - MORBIDO	g 350	Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in
UOVA	g 225	frigorifero a riposare.
FARINA DI MANDORLE	g 150	Foderare stampi quadrati microforati e riempirli con Cake allo yogurt.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120	

# **CAKE ALLO YOGURT**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
YOG'IN	g 1000	Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti e colare all'interno della frolla fino a poco meno della
ACQUA	g 500	metà.
OLIO DI SEMI	g 400	Cuocere a circa 170°C forno ventilato per i primi 5 minuti per poi abbassare a 160°C fino a cottura
		ultimata.



#### FROLLA MONTATA IN STAMPO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti ed immediatamente dressare la pasta
BURRO	g 275	all'interno di stampi di silicone TOP CAKE(TOP01) e cuocere a 170°C forno ventilato per circa 12-15
UOVA	g 100	minuti.
		Abbattere per facilitare lo stampaggio della frolla.

# FARCITURA ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Una volta raffreddata la crostata farcire con uno strato il FRUTTIDOR ARANCIA e terminare appoggiando il Top fatto con la frolla montata leggermente spolverato con BIANCANEVE BC.



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

PASTRY CHEF

