



GIANDUIA ZEN TART ZABAIONE

CROSTATA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA E ZABAIONE
DOSI PER 6 TORTE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO

g 1050
g 260
g 175
g 115
g 90
g 4

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.
Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring Round".
Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMA CON INCLUSIONI GIANDUIA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE - FUSO A 35-40°C

CREMOSO ALLE PERE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|--------|
| LATTE FRESCO | g 50 |
| PANNA 35% M.G. | g 50 |
| TUORLO D'UOVO | g 20 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 5 |
| LILLY NEUTRO | g 12.5 |
| FRUTTIDOR PERA | g 150 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 75 |

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.

Portare il composto a 84°C.

Unire al composto caldo appena ottenuto il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR PERA.

Mixare e far freddare.

MOUSSE ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |
| ACQUA | g 50 |
| JOYPASTE ZABAIONE | g 45 |

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".

Abbatte a -40°C fino a indurimento.

GLASSATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------------|------|
| MIRROR NEUTRAL | Q.B. |
| COLORANTE - IDROSOLUBILE - GIALLO | Q.B. |
| CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO | Q.B. |

PREPARAZIONE

Scaldare il MIRROR NEUTRAL a 50°C, aggiungere una goccia di colorante giallo in gel e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una spatolina e di un pennello formare uno strato di circa mezzo centimetro di CHOCOCREAM sul fondo e sulle pareti interne del fondo di frolla cotto.

Proseguire con il cremoso alle pere fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco mousse allo zabaione e glassare con MIRROR NEUTRAL colorato scaldato a 50°C.

Decorare con CODETTE BIANCHE, DOBLA VANILLA POD 77310, DOBLA PEACH BLOSSOM LIGHT PINK 78317 e foglie d'argento.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE