



## CIAMBELLA YOGURT E FRUTTA

### TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA INTERE

g 1.000  
g 350  
g 100-120

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno due ore.  
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 2 mm.  
Formare un disco che abbia un diametro di un centimetro superiore al diametro della ciambella.  
Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti circa e lasciare raffreddare completamente.

#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE  
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 500  
g 250-300  
g 300

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.  
Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).  
Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.  
Dopo completo raffreddamento stampare degli anelli di 2 cm di diametro più piccoli della ciambella.  
Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.  
N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano uova in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.

## MOUSSE ALLO YOGURT E FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

LILLY YOGURT	g 200
PANNA 35% M.G.	g 600
ACQUA	g 500
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA	g 50

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria LILLY YOGURT, acqua e panna fino all'ottenimento di una crema morbida.  
Aggiungere la JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e miscelare delicatamente.

## GELIFICATO ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 50
POLPA DI FRAGOLA	g 250
ACQUA	g 25

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con la polpa di frutta e scaldare a 45-50°C.  
Successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.  
Versare la miscela nell'apposito stampo di silicone per ring e porre in congelatore fino a completo indurimento.  
N.B. Aggiungere zucchero a velo qualora lo si ritenesse necessario.

## FINITURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FARCITURA DI FRUTTA - FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire con la mousse, per metà, uno stampo a forma di ciambella in silicone.

Inserire il ring di gelificato alla fragola e terminare di riempire lo stampo con la restante mousse.

Porre il biscuit già coppato a chiusura del dolce e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

Togliere dallo stampo e spruzzare tutta la superficie con Spray bianco effetto velluto.

Far aderire la ciambella al disco di frolla e dressare nel centro della ciambella uno strato di mezzo centimetro di FARCITURA DI FRUTTI DI BOSCO.

Riempire il restante spazio con frutti di bosco freschi e spolverare la frutta con BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato bianco scaldati a 40°C.