TORTA AUTUNNO

Crostata moderna

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
UOVA	g 100
BURRO 82% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Laminare a 3mm, riempire uno stampo da crostata e cuocere a 180°C per 15 minuti realizzando così un fondo di frolla.

Cuocere la restante frolla sbriciolata in maniera grezza a 180°C per 12 minuti, ottenendo così un crumble.

GENOISE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti ad alta velocità.

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati e infarinati, cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.

Una volta fredda tagliare in dischi dello spessore di 1 cm.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 150
GLUCOSIO	g 8
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 325
PANNA 35% M.G.	g 300
LILLY NEUTRO	g 35

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Aggiungere la miscela al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.

Aggiungere la panna fredda, sempre emulsionando, e mettere a riposare in frigorifero per una notte.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

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

Decorare il dolce realizzando una spirale di namelaka e adagiando sui bordi il crumble.

Spolverare con HAPPYCAO.

RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF