



## FRUTTI ROSSI ZEN TART MASCARPONE

CROSTATA MODERNA AL MASCARPONE E FRUTTI ROSSI  
Dosi per 6 torte.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1050
BURRO 82% M.G.	g 260
UOVA INTERE	g 175
FARINA DI MANDORLE	g 115
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90
SALE FINO	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 AI FRUTTI ROSSI

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	Q.B.
---------------------------------	------

#### PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM a circa 35-40°C.

## CREMOSO AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
PANNA 35% M.G.  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR LAMPONE  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

g 50  
g 50  
g 20  
g 5  
g 12.5  
g 150  
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 cioccolato MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR LAMPONE.  
Mixare e far raffreddare.

## MOUSSE AL MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
LILLY NEUTRO  
ACQUA  
JOYGELATO MASCARPONE

g 500  
g 50  
g 50  
g 25

### PREPARAZIONE

Mixare 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.

### PREPARAZIONE

Scaldare il MIRROR NEUTRAL a 50°C

## 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 al lampone fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco di mousse al mascarpone e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con lampone crispy, DOBLA RASPBERRY 77460, fogli d'oro, petali di rosa disidratate.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE