

# GIANDUIA ZEN TART BISCOTTO

CROSTATA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA E BISCOTTO
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 ben freddare 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 | Q.B. |

## CREMOSO ALL' ARANCIA

### 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 ARANCIA | g 150 |
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% | 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 FONDENTE MADAGASCAR 72%, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR ARANCIA.

Mixare e far freddare.

## MOUSSE AL BISCOTTO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |
| ACQUA | g 50 |
| JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM | g 30 |

### PREPARAZIONE

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

Abbattere a -40°C fino a indurimento.

## GLASSATURA E DECORAZIONE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| MIRROR NEUTRAL | Q.B. |
| SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE | Q.B. |

## 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 all'arancia fino a riempire la tartelletta di frolla.
Concludere applicando il disco mousse al biscotto e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.
Decorare con SCAGLIETTA FONDENTE "F", DOBLA ORANGE LID, DOBLA SPEAR DARK, petali di fiori blu disidratati.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE