



## ANANAS E TOFFEE

CROSTATATA MODERNA ALLA FRUTTA E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA PER MICROFORATO

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 225
FARINA DI MANDORLE	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
SALE	g 5

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in frigorifero a riposare.  
Stampare un quadrato dello stesso diametro della torta ma facendo dei buchi di diametro 3-3,5cm con un coppapasta in modo casuale.

### CAKE AL CACAO

#### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
BURRO 82% M.G.	g 200

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.  
Depositare la pasta montata in stampi quadrati di acciaio previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180°C per 40 minuti circa.

## GELIFICATO ANANAS

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

g 200

ACQUA

g 30

LILLY NEUTRO

g 30

### PREPARAZIONE

Frullare il FRUTTIDOR ANANAS.

Scaldare l'acqua e sciogliere il LILLY NEUTRO miscelando con una frusta, unire al

FRUTTIDOR ANANAS e inserirlo in uno stampo di semisfere in silicone (PX304) diametro 3cm.

Porre in congelatore.

## FARCITURA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotta la base di frolla, inserire uno strato generoso di TOFFEE D'OR CAMEL con l'aiuto di un sac a poche.

Inserire il pan di Spagna al cacao altezza 1,5 cm .

Terminare con uno strato sottile di FRUTTIDOR ANANAS non frullato.

Coprire con il quadrato di frolla bucato precedentemente spolverato con BIANCANEVE BC e per ultimo inserire nei buchi della frolla, il gelificato all'ananas a forma di semisfera glassato in precedenza con del BLITZ.

Decorare con foglie d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF