



SPRING BREAK

CROSTATA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G.

UOVA

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.

g 300 Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

g 150 Laminare a 3 mm, riempire uno stampo da crostata e cuocere a 180°C per 15 minuti realizzando così un fondo di frolla.

ROLLÈ AL PISTACCHIO GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

PREPARAZIONE

g 1000 Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

g 1200 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere in forno a 220-230°C per 8 minuti circa con valvola chiusa.

g 150

CRUMBLE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 250
AVOLETTA	g 375
BURRO 82% M.G.	g 187.5

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.
Formare delle piccole sfere e cuocere in forno a 165°C per 10-12 minuti circa.
Mix the ingredients at low speed in a planetary mixer with the paddle attachment.
Shape some small balls and bake at 165°C for about 10-12 minutes.

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 MANGO	Q.B.
-----------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

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

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



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF