

Monoporzione - Crostata moderna



Monoporzione - Crostata moderna

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

FROLLA CLASSICA AL CACAO

1	kg	Burro 82%
2	kg	Zucchero semolato
3	kg	Farina debole
250	g	Polvere di Cacao scuro 22/24 Icam Professional Cod. 4240
120	g	Tuorlo
400	g	Uova intere
10	g	Sale
		Vaniglia, limone e arancio grattugiato

MASSA A SPRUZZO

250	g	Chocolate Nuances Lampone Icam Professional Cod. 8568
250	g	Burro di Cacao in gocce Icam Professional Cod. 7852
6	g	Colorante rosso

BAVARESE AL PISTACCHIO

330	g	Latte
150	g	Tuorli
75	g	Zucchero
16	g	Gelatina
80	g	Acqua
230	g	Cioccolato Bianco Cristallo Icam Professional Cod. 8026
115	g	Pasta di pistacchio
100	g	Panna semi montata

MOUSSE IDUKKI

350	g	Panna
260	g	Cioccolato Fondente Grand Cru Idukki 67% Agostoni Cod. 8032
350	g	Panna semimontata
3	g	Gelatina in polvere
15	g	Acqua

GEL AL LAMPONE

500	g	Polpa lampone
200	g	Zucchero
20	g	Gelatina + 100 g Acqua



Monoporzione - Crostata moderna

SELEZIONI PRODOTTI



Polvere di Cacao scuro 22/24 Icam Professional

Puro gusto di cacao intenso.
Colore rosso bruno molto scuro.



Cioccolato Bianco Cristallo Icam Professional

Dolcezza evidente con note di latte, vaniglia e
caramello.



Cioccolato Fondente Idukki Grand Cru 73% Agostoni

Piacevole nota acida iniziale, seguita da note
amare e dolci. Leggero retrogusto di frutta, fresca
e secca, e sentore di floreale.



Chocolate Nuances lampone Icam Professional

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita
da piacevoli sentori dolci e di latte. Con frutta in
polvere.



Burro di Cacao in gocce Icam Professional

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla
spremitura di cacao di ottima qualità e successiva-
mente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile,
senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

FROLLA CLASSICA AL CACAO

Impastare nella tuffante il burro e lo zucchero, quindi aggiungere le uova, il sale e gli aromi. In ultimo la farina e il cacao. Coprire l'impasto e far riposare in frigo per almeno 8 ore, poi stendere e realizzare la base delle crostate.

BAVARESE AL PISTACCHIO

Preparare una crema inglese con i primi tre ingredienti. Aggiungervi poi la gelatina precedentemente idratata, versare sul cioccolato unito alla pasta di pistacchio. Emulsionare e raffreddare a 30°C. Alleggerire con la panna.

MOUSSE IDUKKI

Preparare una ganache con una prima parte di panna fresca, far bollire la panna e versarla sul cioccolato e sulla gelatina precedentemente messa in acqua. Mescolare bene, lasciar raffreddare e quando raggiunge i 30° C accendere con un po' di panna fresca semi montata.

GEL AL LAMPONE

Scaldare la metà della polpa con lo zucchero e sciogliervi la gelatina alimentare reidratata quindi unire alla polpa di frutta rimanenti e la pasta. Dressare, abbattere e smodellare.

MASSA A SPRUZZO

Temperare il burro di cacao e il cioccolato al lampone, aggiungere il colore ed emulsionare.

MONTAGGIO

Una volta raffreddata la base della crostata, colare la bavarese al pistacchio e far raffreddare. Dressare la mousse al cioccolato con al centro il gel di lampone e sciablonare di rosso. Appoggiare sulla bavarese e decorare.