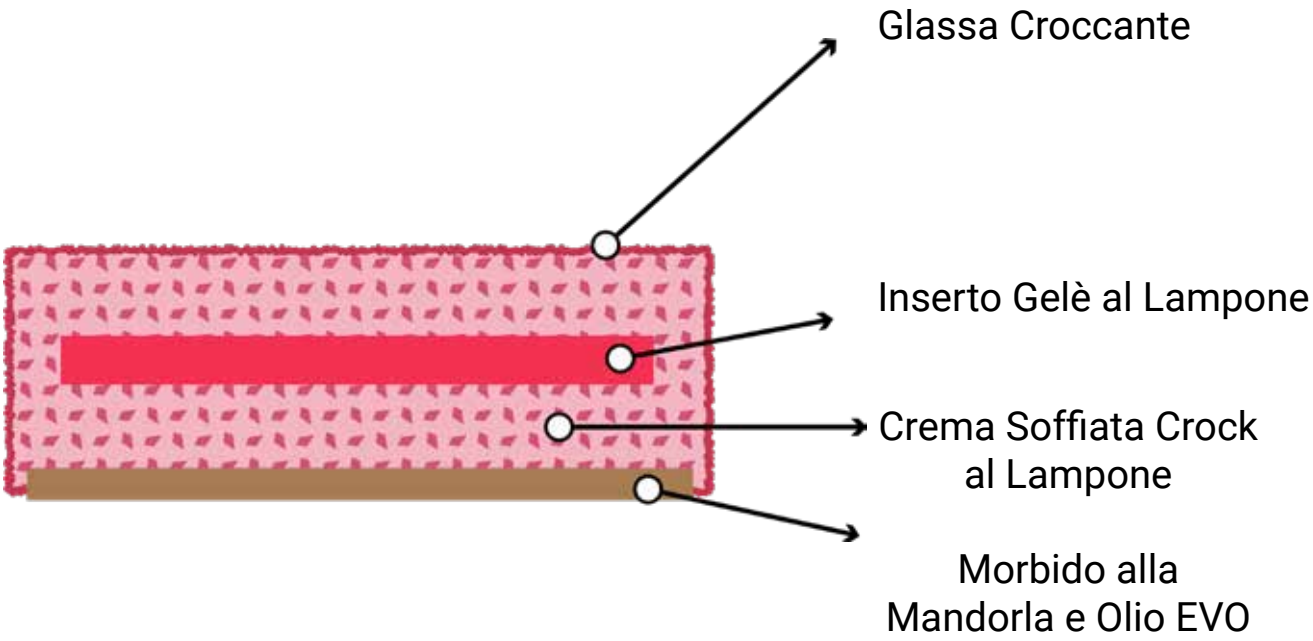
# TORTA CROCCANTE
## con le creme Croustillants Masterline

*di Giuseppe Marvulli*

# Torta Croccante




## UNA RICETTA, TANTE VERSIONI

Questa ricetta è pensata per essere incredibilmente versatile.
**Puoi creare diverse varianti** della Torta Croccante **cambiando il gusto del croustillants** e della **polpa di frutta** per l'inserto.

Noi abbiamo già sperimentato una **versione al limone con un inserto al mango.**

**SPERIMENTA NUOVI ABBINAMENTI E SCOPRI LA TUA COMBINAZIONE PREFERITA!**

# 1. Morbido alla Mandorla e Olio EVO

| INGREDIENTI: | gr |
|---|---|
| Mandorla in polvere 50/50 Agrimontana | 500 |
| Zucchero Velo | 50 |
| Uova Intere | 335 |
| Pasta Arancia | 50 |
| Miele | 25 |
| Arancia Grattuggiata | 5 |
| Farina Frolla | 40 |
| Burro Fuso a 50°C | 65 |
| Olio EVO | 50 |
| **TOTALE** | **1120** |

## PROCEDIMENTO:

**Unire i primi sei ingredienti** e montare in planetaria per 5 minuti.
Delicatamente **aggiungere la farina** con una spatola.
Infine, **unire il burro fuso e l'olio con 1/3 del composto** e poi con la restante massa.
Versare in teglia 60 x 40 cm.

## COTTURA:

Cottura 160°C Valvola chiusa
Tempo 10/12 minuti

# 2. Inserto Lampone

| INGREDIENTI: | gr |
|---|---|
| Purea Lampone **Rogelfrut** a 20°C | 500 |
| Destrosio | 100 |
| Sciroppo di Glucosio | 50 |
| Gelatina **Gelecta Cold** | 35 |
| **TOTALE** | **685** |

## PROCEDIMENTO:

Unire con il minipimer la purea e Gelecta Cold per 1 minuto.
Aggiungere i due zuccheri ed emulsionare.
Versare negli stampi e mettere in abbattitore.

# 3. Crema Soffiata Croccante ai Frutti Rossi

| INGREDIENTI: | gr |
|---|---|
| Panna 35% | 610 |
| Destrosio | 60 |
| Zucchero Semolato | 30 |
| Croustillants ai Frutti Rossi **Masterline** | 300 |
| **TOTALE** | **1000** |

## PROCEDIMENTO:

Unire la panna e i due zuccheri. Semi montare il composto in planetaria.
Con una spatola, aggiungere il Croustillant ai Frutti Rossi.

# 4. Glassa Croccante

| INGREDIENTI: | gr |
|---|---|
| Croustillants ai Frutti Rossi **Masterline** | 500 |
| Cioccolato Ice Bianco o Ruby **Callebaut** | 500 |
| **TOTALE** | **1000** |

## PROCEDIMENTO:

Fondere il cioccolato.
Unire il Croustillants ai Frutti Rossi.
Miscelare con una spatola.

## 5. MONTAGGIO:

Versare la crema soffiata ai Frutti Rossi in 3/4 dello **stampo One Strip Martellato**.
Inserire l'inserto al lampone.
Chiudere con il morbido alla mandorla.
Mettere in abbattitore.
Sformare e glassare con la Glassa croccante a 30/32°C.

**Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)**
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it