

**1,00 n° Frolla al mascarpone***Lista Ingredienti:*

320,00	gr	farina 00 w160-180
130,00	gr	zucchero a velo
100,00	gr	burro
60,00	gr	polvere di mandorle
60,00	gr	tuorli
60,00	gr	mascarpone

Preparazione:

In planetaria con la foglia o in un cutter, sabbare farina e burro freddo tagliato a dadini, inserire la polvere di mandorle. In seguito unire lo zucchero a velo e infine i tuorli precedentemente miscelati con il mascarpone. Lavorare il minimo indispensabile perché il composto si uniformi, raffreddare se necessario, stendere a 3 mm e foderare il ring come da istruzioni riportate nella parte introduttiva. Cuocere a 160° per 10-12'.

1,00 n° Biscuit al cocco al cutter*Lista Ingredienti:*

120,00	gr	uova intere
85,00	gr	zucchero semolato
35,00	gr	burro
20,00	gr	cocco rapé
20,00	gr	farina 00 w160-180
20,00	gr	polvere di mandorle
6,00	gr	zeste di limone
1,00	gr	lievito chimico

Preparazione:

Inserire in cutter tutti gli ingredienti (burro fuso o morbido a temperatura ambiente) e mixare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere su teglia coperta da carta forno e cuocere a 180° per circa 6-8'.

1,00 n° Ganache al cocco*Lista Ingredienti:*

200,00	gr	cioccolato bianco
100,00	gr	panna fresca 35 m.g.(massa grassa)
40,00	gr	latte fresco intero
20,00	gr	burro
20,00	gr	cocco rapé
6,00	gr	burro di cocco
1,00	gr	aroma cocco

Preparazione:

Preparare la pasta di cocco: scaldare a 60° il latte, inserire il cocco rapé e mescolare. Inserire il burro di cocco e l'aroma (opzionale), mixare e far riposare almeno un'ora in frigo. Scaldare a 60° la panna e unirla al cioccolato parzialmente fuso, mixare, aggiungere il burro e in seguito la pasta al cocco, mixare e colare.

0,50 n° Namelaka al mirtillo*Lista Ingredienti:*

160,00	gr	panna fresca 35 m.g.(massa grassa)
125,00	gr	cioccolato bianco
72,50	gr	purea di mirtilli
13,50	gr	massa gelatina

1,00 CROSTATA "VIOLET"



Preparazione:

Scaldare la purea a 60°, scioglierla dentro la massa gelatina, versare sul cioccolato parzialmente fuso, mixare. Unire la panna fredda liquida continuando a emulsionare. Colare in stampo e abbattere o far cristallizzare una notte in frigo con pellicola a contatto e l'indomani montare in planetaria

1,00 gr Spray burro di cacao effetto velluto

Montaggio:

Foderare Un ring d.20 cm con la frolla, cuocere a 160° per circa 10-12'. Preparare il biscuit, cuocere, raffreddare e cappare a misura. Stendere un sottile strato di ganache, poggiare sopra il biscuit, colare la ganache fino al bordo frolla e far cristallizzare in frigo. Colare la namelaka nello stampo e abbattere. Sformare, spruzzare con spray effetto velluto viola, poggiare sulla crostata e decorare. Conservare in frigo e consumare dopo almeno 6-8 ore.

