

CROSTATA ALTERNATIVA



Ingredienti (Ring 18/20 cm o quadrato 20 x 20 cm):

Cioccolato sciolto (circa 40 grammi)

Frutta fresca (al bisogno)

250 gr di namelaka liquida

Fondo di pasta frolla (gusto a scelta)

Per un ring 22 cm: 300/350 gr. di namelaka

Per un ring 24 cm: 350/400 gr. di namelaka

Per un ring 26 cm: 400/450 gr. di namelaka

Strumenti:

Ciotoline varie
Cucchiari vari
Caraffa
Sac à poche

Tempo Totale:

Creazione della Ganache: 20 minuti
Cristallizzazione/riposo della Ganache: da 4 a 8 ore in frigorifero

Livello: 1

Procedimento:

Con un pennellino chablonate il guscio di frolla con il cioccolato sciolto.
Riponete in frigorifero la base frolla per 5/10 minuti.
Versate la namelaka ancora liquida in una sac à poche e andate a riempire il guscio di frolla con la namelaka.
Riponete in frigo per circa 5 ore prima di decorare la torta
Decorate la crostata a piacere

Conservazione:

Congelamento: Si - Oltre un mese
Frigorifero: Si - 8/10 giorni