

FRAGOLE, ROSE E CHAMPAGNE

Delicata, leggera, elegante e sensuale! Lei, la nostra Fragole, Rose e Champagne!



Ingredienti per una crostata di 16/18 cm di diametro

3/400 gr di namelaka alla fragola

200 gr di bavarese allo champagne

100 gr di composta di fragole

Guscio di frolla sablée al cacao (16/18 cm diametro)

Un dischetto forato di frolla sablée al cacao (6/7 cm diametro - 4/5 cm diametro del foro)

cioccolato bianco sciolto (per chablonare)

2/3 gocce di essenza di rose (facoltativo)

Per il decoro (facoltativo)

Fragole fresche
Foglie di menta
Petalì di rosa (edulì)
Perle di cereali ricoperte di cioccolato bianco

Strumenti:

Ciotole varie
Cucchiai vari
Pennello in silicone
Spatola
Carta forno
Sac à poche con bocchetta rigata
Pinza (facoltativa)

Tempo Totale:

Creazione della bavarese: 15 minuti (nessun riposo, ci serve morbida)
Creazione della Namelaka: 15 minuti (nessun riposo, ci serve morbida)
Creazione della composta di fragole: 10 minuti
Creazione del dischetto di frolla e del guscio: 15 minuti oltre il riposo (30 minuti/2 ore) e cottura 15/20 minuti.
Chablonatura e inserimento della composta più riposo: 20 minuti in totale
Inserimento della bavarese e riposo: circa 1 ora solo per farla rapprendere leggermente.
Inserimento della namelaka e riposo: dalle 3 alle 4/6 ore (dipende da vari fattori. basta che si sia rappresa bene).
Decorazione e guarnizione: 10/15 minu

Livello: 3

Procedimento:

Con il cioccolato bianco chablonate internamente il guscio di frolla e fate riposare in congelatore per 5 minuti.

Inserite nella composta di fragole le gocce di essenza di rosa (se piace), livellate il tutto e lasciate rapprendere 5 minuti in congelatore.

Successivamente, versate la bavarese allo champagne, lasciate riposare in frigorifero per circa un'ora e terminate versando la namelaka alla fragola.

Lasciate riposare la vostra creazione in frigorifero per circa 3/5 ore (dipende da vari fattori, l'importante è che sia ben rappresa). Procedete decorando a piacere la torta.

Conservazione:

Congelamento: Sì, ma non consigliato.

Frigorifero: Sì, 3/4 giorni

Consiglio per la preparazione. Vi spiego le tempistiche:

Per la realizzazione della nostra creazione ci vorranno circa 7/8 ore.

Iniziate creando la frolla e, mentre quest'ultima riposa, preparate la bavarese allo champagne. Create il guscio di frolla e l'anello superiore e, mentre cuociono, preparate la composta di fragole.

Una volta raffreddato il guscio di frolla procedete alla chablonatura, all'inserimento della composta e della bavarese (con il loro riposi previsti dal procedimento).

Durante il riposo della preparazione in frigorifero realizzate la namelaka. Terminate la torta con la namelaka e procedete, dopo l'ultimo riposo, con la decorazione finale.