

MOUSSE CROSTATA DELLA NONNA



INGREDIENTI

Base neutra per mousse

- Charm Giuso 200 gr
- Latte 250 gr
- Panna 1 lt

Mousse crostata della nonna

- Base neutra per mousse 1000 gr
- Variegato Gusto Frolla 200 gr

- Crumble Fb 250 gr
- Burro fuso 50 gr
- Pasta frolla classica q.b.
- Variegato Albicocca q.b.
- Amordifrutta

PROCEDIMENTO

Base neutra per mousse

Porre planetaria e frusta in frigorifero.

In un contenitore mescolare accuratamente latte e Charm con una frusta. In planetaria montare al 60% la panna, quindi con la frusta uniamola delicatamente al composto di Charm e latte.

A questo punto possiamo insaporire la base unendo semplicemente le paste insaporenti.

Procedimento

Mettiamo un po' di Variegato Gusto Frolla all'interno di un sac a poche e poniamolo in cella positiva (0-+4°C).

Misceliamo il burro fuso con il crumble e con l'aiuto di un cucchiaino formiamo la base della mousse all'interno di un cerchio di acciaio foderato con acetato, quindi abbattiamo.

Uniamo la base neutra per mousse al Variegato Gusto Frolla e coliamo uno strato di circa 1,5 – 2 cm sopra il crumble, livelliamo ed abbattiamo.

Farciamo la parte superiore con Variegato Albicocca Amordifrutta e passiamo di nuovo in abbattitore.

Con il Variegato Gusto Frolla che abbiamo precedentemente messo in frigorifero, formiamo la griglia a mo' di crostata sopra il variegato. Con la pasta frolla classica formare delle decorazioni (ad esempio una griglia, che poi grazie ad un coppapasta, taglieremo in modo da formare un "anello" da porre sul bordo superiore della mousse)

Decorazioni in pasta frolla: Griglia con Pasta Crostata, Variegato Albicocca, Mousse Crostata, Crumble.