



# Frolla tropicale

Mango e maracuja si incontrano in una ganache leggera su base croccante: pura energia tropicale.

## INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA:

- 300 g farina debole
- 160 g farina media
- 60 g farina di mandorle
- 220 g burro
- 170 g zucchero a velo
- 90 g uova intere
- 4 g sale

## INGREDIENTI PER IL BISCUIT AL CIOCCOLATO:

- 110 g cioccolato 65%
- 70 g burro
- 70 g tuorlo
- 145 g albume
- 80 g zucchero
- 25 g farina debole

## INGREDIENTI PER LA BAGNA:

- 150 g acqua
- 100 g zucchero
- 40 g Symphonia

## INGREDIENTI GANACHE MONTATA AL MANGO:

- 4,3 g gelatina 200 Bloom
- 22 g acqua gelida
- 130 g purea mango
- 70 g burro
- 15 g zucchero invertito
- 140 g cioccolato bianco
- 460 g panna fresca 35% mg

## INGREDIENTI PER LA FARCITURA:

- Sine Pesca Maracuja q.b.

## PREPARAZIONE PASTA FROLLA:

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo e le uova in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray, Congelare nuovamente. Cottura circa 23 minuti a 160°C

## PREPARAZIONE BISCUIT AL CIOCCOLATO:

Fondere il cioccolato con il burro portandolo fino a 50°C. Montare l'albume con lo zucchero a pioggia. Quando il composto di burro e cioccolato sarà alla giusta temperatura, aggiungere i tuorli sbattuti in precedenza. Inserire la farina setacciata alternandola alla meringa. Dressare con sac à poche munito di bocchetta 8 mm. Cottura minuti a 180°C.

## PREPARAZIONE BAGNA:

Portare a ebollizione acqua e zucchero. Far raffreddare e aggiungere la Symphonia. Amalgamare il tutto con il mixer a immersione. Una volta cotta la crostata e il biscuit farcire il guscio di frolla con la Sine Pesca Maracuja. Inserire un disco di biscuit e inzuppare con la bagna.

## PREPARAZIONE GANACHE MONTATA AL MANGO:

Portare a ebollizione la purea di mango e lo zucchero invertito. Aggiungere il burro e la gelatina. Versare il tutto sopra al cioccolato e mescolare con il mixer a immersione. Aggiungere la panna fredda e lasciare in frigo per 12 ore.

Decorare la superficie con ganache montata al mango e dischetti di cioccolato temperato