CROSTATINA CON MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI PER 15 CROSTATINE

- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 1l panna fresca
- 180g

per la pasta frolla

- 1kg farina 00
- 500g zucchero
- 500g burro
- 1 cucchiaino di lievito
- q.b. Vaniglia Bourbon Intera
- q.b. Zitronia Sun
- q.b. Orangia Sun
- q.b. Olio Spray - Sapore Neutro
- q.b. Berry Sun
- q.b. frutti di bosco freschi

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti per la pasta frolla velocemente, fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo e raffreddare in frigorifero.
- Stendere la pasta, disporla negli stampi precedentemente spruzzati con l'olio spray e cuocere a 180 gradi per circa 25 minuti.
- Per la mousse, montare la panna con il preparato base neutra, a media velocità per circa cinque minuti finchè risulti ben compatta.
- Incorporare la crema ai frutti di bosco con l'aiuto di un leccapentole, sistemare in un sac a poche, e riporre in frigorifero.
- Al momento del servizio, prendere la crostatina, farcirla con la mousse, e guarnire con frutti di bosco freschi e polvere di berry sun.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Preparato per Semifreddo Base Neutra

Vaniglia Bourbon Intera

Zitronia Sun

Orangia Sun

Olio Spray - Sapore Neutro

Berry Sun