



CROSTATA MIRTILLO E PISTACCHIO

RICETTA PER 3 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
AVOLETTA	g 300

PREPARAZIONE

Sabbiare polveri e burro, aggiungere le uova, tirare in sfogliatrice a 3mm e raffreddare da tirata.

Coppiare dischi diametro 19cm e bordo 2cm.

Depositare sul fondo dell'anello foderato 160g di fruttidor mirtillo

FINANCIER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 250
VIGOR BAKING	g 2
FARINA TIPO 00	g 25
AMIDO DI MAIS	g 25
ALBUMI	g 185
BURRO FUSO	g 40
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 50

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso e la pasta pistacchio, continuare a mescolare, fino a ottenere un impasto omogeneo.

Versare 190g per ogni fondo di frolla e fruttidor, cuocere a 160°C per 20 minuti circa

GELIFICATO AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	g 200
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il fruttidor ed aggiungere acqua e lilly neutro.
Depositare 90g per stampo da inserto diametro 14cm.

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA FRESCA	g 1200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90
TUORLO	g 200
LILLY NEUTRO	g 110
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 225

PREPARAZIONE

Fare una crema inglese ad 84°C, mixare la pasta pistacchio.
Colare 300g nello stampo, aggiungere l'inserto, colare di nuovo 300g di cremoso. (300g cremoso+inserto+300g cremoso)

GLASSA PISTACCHIO

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 300
SINFONIA PISTACCHIO	g 270
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e mirror, mixare con il cioccolato.
Lasciare riposare in frigorifero una notte
Glassare a 35°C

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotta la crostata, disporre il topper al pistacchio glassato con all'interno il gelificato al mirtillo sulla crostata.

Decorare con decori di cioccolato al pistacchio e crunchy beads.



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE