



## CROSTATA AL PISTACCHIO E MANDARINO

### CROSTATA MODERNA AL PISTACCHIO E MANDARINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA INTERE	g 225
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

#### FRANGIPANE AL PISTACCHIO GRAN RISERVA

##### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 250
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 25
SALE FINO	g 2
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 200
UOVA INTERE	g 200
TUORLI D'UOVO	g 50
IRCA GENOISE	g 200

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 10 minuti circa.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Foderare con la pasta frolla alle mandorle lo stampo microforato facendo ben aderire il fondo e le pareti.

Asportare dal fondo della torta, con l'apposito coppa pasta da cake design, un fiore e sostituire la pasta asportata con lo stesso formato con un pezzetto di pasta frolla (aggiungere ad un po' di frolla un cucchiaino di cacao).

Stendere uno strato con circa ½ cm di Frutta in Crema Mandarino Cesarin sul fondo della crostata.

Riempire la torta con l'impasto frangipane, arrivando a meno di ½ cm dal bordo.

Chiudere la crostata con un fondo di pasta frolla alle mandorle con qualche piccolo foro per far sfogare il vapore.

Cuocere a 170°C per il tempo necessario (a seconda dello stampo utilizzato...).

Far freddare molto bene prima di capovolgere la crostata.

Decorare.



**RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE