

MEDITERRANE TARTE

Advanced level

Eine Tarte von Pastry Chef Filippo Falciola, bei der **Fruttidor Agrumi Mediterranei** seine ganze Frische in einem reichhaltigen, duftenden Kern entfaltet. Die Zitrusnoten verbinden sich mit der Cremigkeit der Füllung und der Mürbheit des Bodens zu einer strahlenden, modernen Balance.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

VANILLE-MÜRBETEIG

Top frolla	1000g
Butter 82% m.g.	400g
Eier	85g
Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon	20g

- Alle Zutaten mit dem Flachrührer kurz zusammen verarbeiten.
- Im Kühlschrank stabilisieren lassen.

MANDEL-FINANCIER

Avoletta	550g
Vigor baking	4g
Weizenmehl mit niedrigem Proteingehalt	50g
Maisstärke	50g
Eiweiß	370g
Butter 82% m.g. - Geschmolzene	120g

- Alle Pulver in der Küchenmaschine vermischen und das Eiweiß bei Raumtemperatur hinzufügen.
- Zum Schluss die geschmolzene Butter hinzufügen.

MASCARPONE-SCHLAGGANACHE

Sahne 35% m.g.	200g
Reno X Weiße Schokolade 28%	120g
Lilly neutro	25g
Wasser	25g
Mascarpone	250g
Sahne 35% m.g.	200g
Zitrusschale	10g

- Den ersten Teil der Sahne mit dem Wasser auf 40 °C erhitzen und Lilly Neutro darin dispergieren.
- Reno X Weiße Schokolade schmelzen und in die warme Sahne geben, gut emulgieren.
- Unter ständigem Emulgieren zuerst die Mascarpone und anschließend die kalte flüssige Sahne hinzufügen.
- Mit Frischhaltefolie abdecken und eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

FERTIGSTELLUNG

Fruttidor Agrumi Mediterranei	qb
Zitrusfrüchte - filetiert	qb
Schokoladendekore - Dobla	qb

- Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen und einen gut gebutterten, mikroperforierten Ring damit auskleiden.
- Bis zur Hälfte mit Mandel-Financier füllen und bei 165 °C etwa 25 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen die Tarte bis zum Rand des Mürbeteigs mit Fruttidor Agrumi Mediterranei füllen.
- Die Mascarpone-Ganache aufschlagen und mit einem Spritzbeutel auf das Fruttidor dressieren.
- Mit filetierten Zitrussegmenten, Tropfen von püriertem Fruttidor Agrumi Mediterranei und Schokoladendekoren dekorieren.