



# 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

<u>Top frolla</u>	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

<u>Avoletta</u>	550g
<u>Vigor baking</u>	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.



Extraordinary  
made simple.

## MASCARPONE-SCHLAGGANACHE

Sahne 35% m.g.	200g	
Reno X Weiße Schokolade 28%	120g	
<u>Lilly neutro</u>	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

<u>Fruttidor Agrumi Mediterranei</u>	qb	
Zitrusfrüchte - filetiert	qb	
Schokoladendekore - Dobra	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.