

CROSTATA MIRTILLO E PISTACCHIO

BLUEBERRY AND PISTACHIO TART

chef Basic level

recipe for 3 tart

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTS

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

PREPARATION

1400g Sabbiare polveri e burro, aggiungere le uova, tirare in sfogliatrice a 3mm e

375g raffreddare da tirata. Cottare dischi diametro 19cm e bordo 2cm.

225g **Depositare sul fondo dell'anello foderato 160g di fruttidor mirtillo**

300g

FINANCIER AL PISTACCHIO

INGREDIENTS

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina tipo 00

amido di mais

albumi

burro fuso

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

PREPARATION

250g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Aggiugere

2g gli albumi e successivamente il burro fuso e la pasta pistacchio, continuare a

25g mescolare, fino a ottenere un impasto omogeneo.

25g Versare 190g per ogni fondo di frolla e fruttidor, cuore a 160°C per 20 minuti

185g circa

40g

50g

GELIFICATO AL MIRTILLO

INGREDIENTS

FRUTTIDOR MIRTILLO

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARATION

200g Scaldate leggermente il fruttidor ed aggiungere acqua e lilly neutro.

40g Depositare 90g per stampo da inserto diametro 14cm.

40g

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTS

Panna fresca
zucchero semolato
tuorlo

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

PREPARATION

1200g Fare una crema inglese ad 84°C, mixare la pasta pistacchio.
90g Colare 300g nello stampo, aggiungere l'inserto, colare di nuovo 300g di
200g cremoso. (300g cremoso+inserto+300g cremoso)
110g
225g

GLASSA PISTACCHIO

INGREDIENTS

MIRROR NEUTRAL
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO
acqua

PREPARATION

300g Portare a bollore acqua e mirror, mixare con il cioccolato.
270g Lasciare riposare in frigorifero una notte
100g 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.