

TARTA PRIMAVERA

Advanced level

MASA QUEBRADA DE ALMENDRAS

TOP FROLLA	1400g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	375g
huevos	225g
AVOLETTA	300g

Mezcla TOP FROLLA, AVOLETTA y mantequilla en una batidora planetaria con paleta (chorro de arena).
Añade los huevos y mezcla sin batir.
Estira la masa en 2 hojas de papel de horno y lamina para obtener un grosor de 2-3 milímetros y refrigera para reposar durante al menos 2 horas.
Corta los discos para las porciones individuales.
Forra los anillos de las porciones individuales y vierte fruttidor y financier en la parte inferior
Lleva a horno a 170°C durante aproximadamente 15 minutos.

FINANCIER DE PISTACHOS

AVOLETTA	500g
claras de huevo	370g
harina de pan blanco	50g
almidón de maíz	30g
VIGOR BAKING	4g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	80g
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	100g
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	

Mezcla los elementos secos y añade las claras de huevo y mezcla a mano.
-Combina la mantequilla y la pasta de pistacho previamente derretida en el microondas.
Vierte en los moldes forrados con masa quebrada y bayas
Cocina a 170 °C durante aproximadamente 15 minutos

irca GROUP
Extraordinary made simple.

PISTACHO NAMELAKA

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO	340g
leche entera fresca (con 3,5 % de materia grasa)	250g
crema líquida	200g
LILLY NEUTRO	40g
GLUCOSA	10g

Calienta la leche y la glucosa, y mezcla con lilly neutro
Añade las chispas de chocolate y sigue mezclando
Por último, añade la crema fría y mezcla
Deja reposar en la nevera durante la noche
Bate para llenar la tarta

MASCARPONE Y NAMELAKA DE LIMÓN

LILLY NEUTRO	36g
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28 %	270g
zumo de limón	186g
GLUCOSA	20g
crema líquida	150g
Queso mascarpone	150g

Calienta el zumo con la glucosa y lilly neutro, mezcla con el chocolate y añade crema y mascarpone.
Vierte en el molde, desgasifica

COMPOSICIÓN FINAL

Enfría la tarta, decora con la namelaka de pistacho batido y coloca un corazón de mascarpone y namelaka de limón en el centro
Decora con Happy Bunny Faces de DOBLA