



TARTA PRIMAVERA

🏠 Advanced level

MASA QUEBRADA DE ALMENDRAS

TOP FROLLA

mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa

huevos

AVOLETTA

1400g Mezcla TOP FROLLA, AVOLETTA y mantequilla en una batidora planetaria con paleta (chorro de arena).
375g Añade los huevos y mezcla sin batir.
225g 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.
300g 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

claras de huevo
harina de pan blanco
almidón de maíz

VIGOR BAKING

mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

500g Mezcla los elementos secos y añade las claras de
370g huevo y mezcla a mano.
50g -Combina la mantequilla y la pasta de pistacho
30g previamente derretida en el microondas.
4g Vierte en los moldes forrados con masa quebrada y bayas
80g Cocina a 170 °C durante aproximadamente 15 minutos
100g

PISTACHO NAMELAKA

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO
leche entera fresca (con 3,5 % de materia
grasa)

crema líquida

LILLY NEUTRO

GLUCOSA

340g

250g

200g

40g

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

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28 %

zumo de limón

GLUCOSA

crema líquida

Queso mascarpone

36g

270g

186g

20g

150g

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



Extraordinary
made simple.