

TARTA DUBÁI

Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

MASA QUEBRADA

TOP FROLLA mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	1000g 300g	Mezcla todos los ingredientes en una batidora planetaria equipada con una paleta hasta obtener una masa suave. Refrigera durante al menos 1 hora y lleva a la laminadora para obtener una masa con un grosor de unos 4 mm. Forra un molde con un diámetro de 18 cm y un borde de 2 cm de altura. Hornea a 165°C durante unos 12-14 minutos.
huevos	150g	

CAPA CRUJIENTE DE PISTACHO

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO		Vierte 150 g de PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO en la base de la masa quebrada y nivela.

CAPA DE FRAMBUESA

puré de frambuesas - RAVIFRUIT	200g	Calienta los purés a unos 50 °C, añade azúcar y pectina y lleva a ebullición. Refrigera. Una vez que la mermelada se haya enfriado, rellena por completo la base de la masa quebrada.
zumo de limón	16g	
azúcar fino	140g	
pectina - NH	3,5g	

GEL DE FRAMBUESA

puré de frambuesas	250g	Combina el puré caliente con lilly neutro y colócalo en los moldes minicilíndricos de los insertos.
LILLY NEUTRO	50g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE DE PISTACHO

crema líquida con 35 % de materia grasa	500g	Bate ligeramente la crema con agua y lilly neutro e incorpora delicadamente Joypaste Pesto di Pistacchio
agua	110g	
LILLY NEUTRO	100g	
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	150g	

FINANCIER DE PISTACHOS

pistachos - HARINA	250g	Mezcla todos los ingredientes en polvo a mano con un batidor. Añade las claras de huevo, luego la mantequilla derretida y continúa mezclando hasta obtener una masa suave. Hornea a 170°C durante 14 minutos
azúcar en polvo	250g	
VIGOR BAKING	4g	
harina blanca tipo 00	50g	
almidón de maíz	50g	
claras de huevo	370g	
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	120g	

COMPOSICIÓN FINAL

Coloca una capa de mousse de pesto de pistacho en el molde de silicona, coloca el inserto congelado elaborado con gelatina de frambuesa, una capa de financier y termina con mousse adicional.
Una vez congelada y desmoldada, glasea la tarta con Raspberry mirror y decora con pistachos y unas gotas de colorante alimentario.
Coloca la pieza glaseada y decorada en la parte inferior de la tarta y realiza un anillo alrededor de la parte inferior con frambuesas frescas.