



TARTA DUBÁI

🏠 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

MASA QUEBRADA

TOP FROLLA

mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa
huevos

1000g Mezcla todos los ingredientes en una batidora planetaria equipada con una paleta hasta obtener una masa suave.
300g
150g 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.

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
zumo de limón
azúcar fino
pectina - NH

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GEL DE FRAMBUESA

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

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	
<u>LILLY NEUTRO</u>	100g	
<u>JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO</u>	150g	

FINANCIER DE PISTACHOS

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



Extraordinary
made simple.