

TARTA MEDITERRÁNEA

Advanced level

Una tarta firmada por el pastry chef Filippo Falciola, donde **Fruttidor Agrumi Mediterranei** desprende toda su frescura en un corazón rico y aromático. Las notas cítricas se entrelazan con la cremosidad del relleno y la friabilidad de la base, para lograr un equilibrio luminoso y contemporáneo.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

PASTA SABLÉE DE VAINILLA

Top frolla	1000g
Mantequilla 82% m.g.	400g
Huevos	85g
Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon	20g

- Trabajar brevemente todos los ingredientes juntos con la pala.
- Dejar estabilizar en el frigorífico.

FINANCIER DE ALMENDRA

Avoletta	550g
Vigor baking	4g
Harina de trigo floja	50g
Almidón de maíz	50g
Clara de huevo	370g
Mantequilla 82% m.g. - fuso	120g

- Mezclar todos los polvos en la batidora planetaria y añadir la clara de huevo a temperatura ambiente.
- Terminar añadiendo la mantequilla fundida.

GANACHE MONTADA DE MASCARPONE

Nata 35% m.g.	200g
Reno X chocolate blanco 28%	120g
Lilly neutro	25g
Agua	25g
Mascarpone	250g
Nata 35% m.g.	200g
Ralladura de cítricos	10g

- Calentar la primera parte de la nata con el agua a 40 °C y dispersar Lilly Neutro.
- Fundir Reno X Chocolate Blanco y verterlo en la nata caliente, emulsionar bien.
- Añadir, siempre emulsionando, primero el mascarpone y finalmente la nata líquida fría.
- Cubrir con film alimentario y dejar reposar en el frigorífico una noche.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSICIÓN FINAL

Fruttidor Cítricos mediterráneos	cantidad necesaria
Gajos de cítricos - pelados al vivo	cantidad necesaria
Decoraciones de chocolate - Dobla	cantidad necesaria

- Extender la pasta sablée a 2,5 mm y forrar un aro microperforado bien enmantequillado.
- Rellenar hasta la mitad con el financier de almendra y cocer a 165 °C durante unos 25 minutos.
- Una vez fría, rellenar la tarta con Fruttidor Cítricos mediterráneos hasta el borde de la pasta sablée.
- Montar la ganache de mascarpone y dosificar sobre el Fruttidor con manga pastelera.
- Decorar con gajos de cítricos pelados al vivo, gotas de Fruttidor Agrumi Mediterranei triturado y decoraciones de chocolate.