



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

Mantequilla 82% m.g.

Huevos

Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon

1000g

400g

85g

20g

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

FINANCIER DE ALMENDRA

Avoletta

Vigor baking

Harina de trigo floja

Almidón de maíz

Clara de huevo

Mantequilla 82% m.g. - fuso

550g

4g

50g

50g

370g

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
<u>Lilly neutro</u>	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.

COMPOSICIÓN FINAL

<u>Fruttidor Cítricos mediterráneos</u>	qb
Gajos de cítricos - pelados al vivo	qb
Decoraciones de chocolate - Dobra	qb

- 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.