



TARTE DUBAÏ

🏠 Intermediate level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

PÂTE SABLÉE

TOP FROLLA

beurre non salé 82% matière grasse
œufs

1000g
300g
150g

Mélangez tous les ingrédients dans un robot pâtissier équipé d'une palette jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réfrigérez pendant au moins 1 heure puis étalez la pâte à l'aide d'un laminoir sur une épaisseur d'environ 4 mm.
Foncez un moule de 18 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur.
Faites cuire au four à 165 °C pendant 12 à 14 minutes environ.

COUCHE CROQUANTE À LA PISTACHE

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

Versez 150 g de PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO sur la base de pâte sablée et égalisez.

COUCHE FRAMBOISE

purée de framboise - RAVIFRUIT
jus de citron
sucre en poudre
pectine - NH

200g
16g
140g
3,5g

Faites chauffer les purées à environ 50 °C, ajoutez le sucre et la pectine et portez à ébullition. laissez refroidir au réfrigérateur.
Une fois la confiture refroidie, garnissez le fond de pâte brisée jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli.

GELÉE DE FRAMBOISES

purée de framboise
[LILLY NEUTRO](#)

250g
50g

Mélangez la purée chaude avec Neutral Lilly et versez dans les moules à mini-inserts cylindriques.

MOUSSE DE PISTACHES

crème liquide 35% matière grasse
eau
[LILLY NEUTRO](#)
[JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO](#)

500g
110g
100g
150g

Fouettez légèrement la crème avec l'eau et Neutral Lilly, puis incorporez délicatement le pesto de pistaches Joypaste.

FINANCIER À LA PISTACHE

Pistaches - FARINE
sucre de confiserie
[VIGOR BAKING](#)
farine blanche T45
féculé de maïs
blancs d'œufs
beurre non salé 82% matière grasse

250g
250g
4g
50g
50g
370g
120g

Mélangez tous les ingrédients en poudre à la main avec un fouet.
Ajoutez les blancs d'œufs, puis le beurre fondu, continuez à mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Cuire au four à 170 °C pendant 14 min

COMPOSITION FINALE

Placez une couche de mousse de pesto de pistache à l'intérieur du moule en silicone, insérez l'insert congelé de gelée de framboise, une couche de financier et fermez avec plus de mousse.

une fois congelé et démoulé, glacez avec un miroir framboise et décorez avec des pistaches et quelques éclaboussures de colorant alimentaire.

Placez le topper glacé et décoré sur le fond de la tarte et faites un anneau autour du fond avec des framboises fraîches.



Extraordinary
made simple.