

CROSTATA MIRTILLO E PISTACCHIO

# CROSTATA MIRTILLO E PISTACCHIO

☐ Livello avanzato.

ricetta per 3 torte

#### FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

TOP FROLLA 1400g Sabbiare polveri e burro, aggiungere le uova, tirare in sfogliatrice a 3mm e burro 82% m.g. 375g raffreddare da tirata. Coppare dischi diametro 19cm e bordo 2cm. 225g Depositare sul fondo dell'anello foderato 160g di fruttidor mirtillo uova intere

**AVOLETTA** 300g

#### **FINANCIER AL PISTACCHIO**

**PREPARAZIONE** INGREDIENTI

**AVOLETTA** 250g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Aggiugere 2g gli albumi e successivamnte il burro fuso e la pasta pistacchio, continuare a **VIGOR BAKING** 25g mescolare, fino a ottenere un impasto omogeneo. farina tipo 00 Versare 190g per ogni fondo di frolla e fruttidor, cuore a 160°C per 20 minuti amido di mais albumi 185g

40a

50g

burro fuso

#### **GELIFICATO AL MIRTILLO**

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

INGREDIENTI PREPARAZIONE

FRUTTIDOR MIRTILLO 200g Scaldare leggermente il fruttidor ed aggiungere acqua e lilly neutro. 40g Depositare 90g per stampo da inserto diametro 14cm. acqua 40g

**LILLY NEUTRO** 

## **CREMOSO AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

Panna fresca 1200g Fare una crema inglese ad 84°C, mixare la pasta pistacchio. 200g colare 300g nello stampo, aggiungere l'inserto, colare di nuovo 300g di

tuorlo 200g cremoso. (300g cremoso+inserto+300g cremoso)

LILLY NEUTRO 110g

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA 225g

## **GLASSA PISTACCHIO**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

MIRROR NEUTRAL 300g Portare a bollore acqua e mirror, mixare con il cioccolato.

SINFONIA PISTACCHIO 270g Lasciare riposare in frigorifero una notte

acqua 100g Glassare a 35°C

# **Composizione finale**

Una volta cotta la crostata, disporre il topper al pistacchio glassato con all'interno il gelificato al mirtillo sulla crostata. Decorare con decori di cioccolato al pistacchio e crunchy beads.

