

CROSTATA MIRTILLO E PISTACCHIO

👨🍳 Livello avanzato

ricetta per 3 torte



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

1400g

375g

225g

300g

Sabbiare polveri e burro, aggiungere le uova, tirare in sfogliatrice a 3mm e raffreddare da tirata. Coppare dischi diametro 19cm e bordo 2cm.

Depositare sul fondo dell'anello foderato 160g di fruttidor mirtillo

FINANCIER AL PISTACCHIO

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina tipo 00

amido di mais

albumi

burro fuso

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

250g

2g

25g

25g

185g

40g

50g

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso e la pasta pistacchio, continuare a mescolare, fino a ottenere un impasto omogeneo.

Versare 190g per ogni fondo di frolla e fruttidor, cuocere a 160°C per 20 minuti circa

GELIFICATO AL MIRTILLO

FRUTTIDOR MIRTILLO

acqua

LILLY NEUTRO

200g

40g

40g

Scaldare leggermente il fruttidor ed aggiungere acqua e lilly neutro.

Depositare 90g per stampo da inserto diametro 14cm.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMOSO AL PISTACCHIO

Panna fresca
zucchero semolato
tuorlo
LILLY NEUTRO
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

1200g
90g
200g
110g
225g

Fare una crema inglese ad 84°C, mixare la pasta pistacchio.
Colare 300g nello stampo, aggiungere l'inserito, colare di nuovo 300g di cremoso. (300g cremoso+inserito+300g cremoso)

GLASSA PISTACCHIO

MIRROR NEUTRAL
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO
acqua

300g
270g
100g

Portare a bollore acqua e mirror, mixare con il cioccolato.
Lasciare riposare in frigorifero una notte
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.



Extraordinary
made simple.