



DUBAI FRANGIPANE

chef Livello intermedio

Crostata moderna al pistacchio con gocce di cioccolato al latte e un irresistibile strato di pasta al pistacchio e kataifi, ispirata al sorprendente trend del cioccolato Dubai.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

zucchero semolato

PREPARAZIONE

1400g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia fino a ottenere un
350g composto omogeneo.
225g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4
150g millimetri. Mettere in frigorifero a riposare.
120g

FRANGIPANE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

burro 82% m.g.

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

sale fino

zucchero semolato

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

uova intere

tuorli d'uovo

IRCA GENOISE

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

PREPARAZIONE

250g Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per circa 10 minuti.
25g
3g
200g
200g
200g
50g
200g
qb

STRATO DUBAI CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

PREPARAZIONE

qb Stemperare qualche secondo in microonde il PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO e stenderlo sulla crostata a temperatura ambiente.

Composizione finale

Dopo aver formato il fondo e i bordi della crostata con la frolla all'interno di uno stampo microforato, stendere un leggero strato di **GOCCIOLONI AL LATTE** sul fondo. Versare poi un generoso strato di frangipane al pistacchio e completare con un altro strato di **GOCCIOLONI AL LATTE**.

Cuocere in forno statico a 170°C per circa 25-30 minuti, in base alla dimensione del dolce.

Una volta che la crostata sarà completamente raffreddata, distribuire sulla superficie un generoso strato di **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, precedentemente intiepidito per qualche secondo in microonde.

Decorare a piacere con **CHOCOSMART MILK CHOCOLATE** montato in planetaria e decorazioni **Dobla**.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCiere E GELATIERE