

DUBAI FRANGIPANE

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

uova intere

burro 82% m.g.

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

zucchero semolato

PREPARAZIONE

120g

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

150a millimetri. Mettere in frigorifero a riposare.

FRANGIPANE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
-------------	--------------

burro 82% m.g. 250g Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per circa 10 minuti.

25g sale fino 3g zucchero semolato 200g

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2 200g uova intere 200g

tuorli d'uovo 50g IRCA GENOISE 200g

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

STRATO DUBAI CROCCANTE

PREPARAZIONE

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**.

