

CROSTATA AL PISTACCHIO E MANDARINO

☐ Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL PISTACCHIO E MANDARINO

PASTA FROLLA

INGREDIENTIPREPARAZIONETOP FROLLA1400gMiscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.burro 82% m.g.350gStendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4uova intere225gmillimetri e mettere in frigorifero a riposare.PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2150gzucchero semolato120g

FRANGIPANE AL PISTACCHIO GRAN RISERVA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
burro 82% m.g. 250g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 10 minuti circa.
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA 25g	
sale fino 2g	
zucchero semolato 200g	
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2 200g	
uova intere 200g	
tuorli d'uovo 50g	
IRCA GENOISE 200g	

Composizione finale

Foderare con la pasta frolla alle mandorle lo stampo microforato facendo ben aderire il fondo e le pareti.

Asportare dal fondo della torta, con l'apposito coppa pasta da cake design, un fiore e sostituire la pasta asportata con lo stesso formato con un pezzetto di pasta frolla (aggiungere ad un po' di frolla un cucchiaino di cacao).

Stendere uno strato con circa ½ cm di Frutta in Crema Mandarino Cesarin sul fondo della crostata.

Riempire la torta con l'impasto frangipane, arrivando a meno di ½ cm dal bordo.

Chiudere la crostata con un fondo di pasta frolla alle mandorle con qualche piccolo foro per far sfogare il vapore.

Cuocere a 170°C per il tempo necessario (a seconda dello stampo utilizzato...).

Far freddare molto bene prima di capovolgere la crostata.

Decorare.

