



CROSTATA AL PISTACCHIO E MANDARINO

👤 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL PISTACCHIO E MANDARINO



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

zucchero semolato

1400g

350g

225g

150g

120g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

FRANGIPANE AL PISTACCHIO GRAN RISERVA

burro 82% m.g.

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

sale fino

zucchero semolato

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

uova intere

tuorli d'uovo

IRCA GENOISE

250g

25g

2g

200g

200g

200g

50g

200g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 10 minuti circa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.