

DUBAI TART



chef Livello intermedio

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova

PREPARAZIONE

1000g impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
300g impasto ben amalgamato.
150g Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
Spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4 mm.
Foderare 1 stampo con diametro 18 cm ed un bordo di 2 cm di altezza.
Cuocere in forno statico a 165°C per circa 12-14 minuti.

STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

qb Versare 150g di PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACCHIO sul fondo di frolla e
livellarlo.

CONFETTURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

purea di lampone - RAVIFRUIT
succo di limone
zucchero semolato
pectina - NH

PREPARAZIONE

200g Scaldare le puree a circa 50°C, unire zucchero e pectina e portare a bollore.
16g far raffreddare in frigorifero.
140g una volta raffreddata la confettura, farcire il fondo di frolla fino a
3,5g completamento.

GELEE AL LAMPONE

INGREDIENTI

purea di lampone
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g unire la purea calda con il lilly neutro e depositare negli stampi da inserto.
50g

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

500g semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la
110g joypaste pesto di pistacchio
100g
150g

FINANCIER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

pistacchi - FARINA

zucchero a velo

VIGOR BAKING

farina tipo 00

amido di mais

albumi

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

250g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
250g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a
4g mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
50g cuocere a 170°C per 14min
50g
370g
120g

Composizione finale

Depositare uno strato di mousse al pesto di pistacchio all'interno dello stampo in silicone, inserire l'inserto congelato composto dal gelee al lampone, uno strato di financier e chiudere con ulteriore mousse.

una volta congelato e smodellato, glassare con mirror Lampone e decorare con pistacchi e qualche schizzo di colorante.

Adagiare il topper glassato e decorato sul fondo di crostata e realizzare un giro del fondo con dei lamponi freschi.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF