

DUBAI TART

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 PISTACHIO

PREPARAZIONE

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

CONFETTURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

purea di lampone - RAVIFRUIT succo di limone

200g

16g

zucchero semolato 140g pectina - NH 3.5a

3.5a PREPARAZIONE

Scaldare le puree a circa 50°C, unire zucchero e pectina e portare a bollore. far raffreddare in frigorifero.

una volta raffreddata la confettura, farcire il fondo di frolla fino a completamento.

GELEE AL LAMPONE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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

LILLY NEUTRO 50g

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

panna 35% m.g. 500g semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la

acqua 110g joypaste pesto di pistacchio

LILLY NEUTRO 100g

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO 150g

FINANCIER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

pistacchi - FARINA 250g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

zucchero a velo 250g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a

VIGOR BAKING 4g mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

farina tipo 00 50g cuocere a 170°c per 14min

amido di mais 50g

albumi 370g

burro 82% m.g. 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