



# DUBAI TART

🏠 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Omar Ibrik  
Pastry Chef

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova

1000g  
300g  
150g

impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. 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

### PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACCHIO

qb

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

## CONFETTURA AL LAMPONE

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

200g  
16g  
140g  
3,5g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GELEE AL LAMPONE

purea di lampone

LILLY NEUTRO

250g

50g

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

## MOUSSE AL PISTACCHIO

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

500g

110g

100g

150g

semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio

## FINANCIER AL PISTACCHIO

pistacchi - FARINA

zucchero a velo

VIGOR BAKING

farina tipo 00

amido di mais

albumi

burro 82% m.g.

250g

250g

4g

50g

50g

370g

120g

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

cuocere a 170°C per 14min

## 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.



Extraordinary  
made simple.