



CROSTATA VISCIOLE E PISTACCHIO

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata visciole e pistacchio.

FROLLA MONTATA CHIARA

burro fresco
zucchero a velo
farina "debole"
farina di mandorle
tuorlo d'uovo

350g
150g
350g
50g
100g

-Ammorbidire il burro a 25°C circa.
-Inserire il burro morbido in planetaria con la foglia e lavorare assieme allo zucchero a velo fino ottenere un composto cremoso ma non troppo montato.
-Inserire il tuorlo d'uovo all'interno.
-Terminare con farina "debole" e farina di mandorle miscelate assieme.

STREUSEL CHIARO

burro fresco
zucchero a velo
farina "debole"
farina di mandorle

120g
120g
150g
120g

-Ammorbidire il burro.
-Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ottenere un composto omogeneo.
-Abbattere di temperatura e una volta congelato inserirlo nel cutter per raffinare la grana.
-Usare poi la granella ottenuta per completare le torte

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

streusel chiaro

Aurea crema pistacchi siciliani 25%

Farcitura di Visciole

Frolla montata chiara

120g

160g

100g

350g

-Utilizza 3 anelli diametro 18 cm con banda microforata.

-Con l'ausilio di una poche mettere alla base dell'anello un fondo di frolla montata, con la stessa realizzare i bordi che conterranno il prodotto di farcitura.

-Posizionare la confettura o composta e sormontarla con la crema spalmabile.

-Coprire il prodotto ottenuto con il crumble sbriciolato, abbattere la torta finita.

-Cuocere da congelata avendo cura di spolverare di zucchero a velo sopra, a 180°C per 20 minuti poi abbassare a 160°C per altri 10 minuti.

COMPOSIZIONE DEGLI STRATI

- **Streusel chiaro**
- **Aurea crema pistacchi siciliani 25%**
- **Farcitura di visciole**
- **Frolla montata chiara**



Extraordinary
made simple.