

CROSTATA VISCIOLE E PISTACCHIO

Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata visciole e pistacchio.

FROLLA MONTATA CHIARA

burro fresco	350g	-Ammorbidire il burro a 25°C circa.
zucchero a velo	150g	-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.
farina "debole"	350g	
farina di mandorle	50g	
tuorlo d'uovo	100g	-Inserire il tuorlo d'uovo all'interno.
		-Terminare con farina "debole" e farina di mandorle miscelate assieme.

STREUSEL CHIARO

burro fresco	120g	-Ammorbidire il burro.
zucchero a velo	120g	-Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ottenere un composto omogeneo.
farina "debole"	150g	
farina di mandorle	120g	-Abbattere di temperatura e una volta congelato inserirlo nel cutter per raffinare la grana.
		-Usare poi la granella ottenuta per completare le torte

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

streusel chiaro	120g
Aurea crema pistacchi siciliani 25%	160g
Farcitura di Visciole	100g
Frolla montata chiara	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***