



CROSTATA VISCIOLE E PISTACCHIO

chef Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata visciole e pistacchio.

FROLLA MONTATA CHIARA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

STREUSEL CHIARO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

INGREDIENTI

streusel chiaro

Aurea crema pistacchi siciliani 25%

Farcitura di Visciole

Frolla montata chiara

PREPARAZIONE

- 120g -Utilizza 3 anelli diametro 18 cm con banda microforata.
- 160g -Con l'ausilio di una poche mettere alla base dell'anello un fondo di frolla
- 100g montata, con la stessa realizzare i bordi che conterranno il prodotto di
- 350g 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***