



CROSTATA MANDARINO E NOCCIOLA

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata mandarino e nocciola

FROLLA AL CACAO CHIARA

burro fresco
zucchero a velo
uova
farina "debole"
[cacao in polvere 22-24%](#)

700g
300g
130g
950g
50g

-Ammorbidire il burro a 25°C circa.
-Inserire il burro ammorbidito in planetaria con la foglia e lavorare assieme allo zucchero a velo fino ottenere un composto cremoso ma non troppo montato.
-Inserire le uova in planetaria.
-Terminare con farina e cacao setacciati assieme.

STREUSEL AL CACAO CHIARO

burro fresco
zucchero a velo
farina "debole"
farina di mandorle
[cacao in polvere 22-24%](#)

120g
120g
135g
120g
15g

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

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

Streusel al cacao chiaro

Aurea crema nocciole italiane 40%

Crema alla frutta al mandarino

Frolla al cacao chiara

120g

160g

100g

350g

-Usa 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.

-Abbatere la torta finita.

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

COMPOSIZIONE DEGLI STRATI

- **Streusel al cacao chiaro (crumble)**
- **Crema alla nocciola Aurea**
- **Crema alla frutta al mandarino**
- **Frolla al cacao chiara**



Extraordinary
made simple.