

CROSTATA MANDARINO E NOCCIOLA

Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata mandarino e nocciola

FROLLA AL CACAO CHIARA

burro fresco	700g
zucchero a velo	300g
uova	130g
farina "debole"	950g
cacao in polvere 22-24%	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	120g
zucchero a velo	120g
farina "debole"	135g
farina di mandorle	120g
cacao in polvere 22-24%	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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

Streusel al cacao chiaro	120g
Aurea crema nocciole italiane 40%	160g
Crema alla frutta al mandarino	100g
Frolla al cacao chiara	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.
-Abbattere 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***