



CROSTATA MANDARINO E NOCCIOLA

🏠 Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata mandarino e nocciola

FROLLA AL CACAO CHIARA

INGREDIENTI

burro fresco
zucchero a velo
uova
farina "debole"
cacao in polvere 22-24%

PREPARAZIONE

700g -Ammorbidire il burro a 25°C circa.
300g -Inserire il burro ammorbidito in planetaria con la foglia e lavorare assieme
130g allo zucchero a velo fino ottenere un composto cremoso ma non troppo
950g montato.
50g -Inserire le uova in planetaria.
-Terminare con farina e cacao setacciati assieme.

STREUSEL AL CACAO CHIARO

INGREDIENTI

burro fresco
zucchero a velo
farina "debole"
farina di mandorle
cacao in polvere 22-24%

PREPARAZIONE

120g -Ammorbidire il burro.
120g -Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ottenere un composto
135g omogeneo.
120g -Abbattere di temperatura e una volta congelato mettere nel cutter per
15g raffinare.
-Usare la granella ottenuta per completare le torte

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

INGREDIENTI

Streusel al cacao chiaro

Aurea crema nocciole italiane 40%

Crema alla frutta al mandarino

Frolla al cacao chiara

PREPARAZIONE

- 120g -Usa 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.
-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***