



CROSTATA MANDARINO E NOCCIOLA

chef 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 allo zucchero a velo fino ottenere un composto cremoso ma non troppo montato.
950g -Inserire le uova in planetaria.
50g -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 omogeneo.
135g -Abbattere di temperatura e una volta congelato mettere nel cutter per raffinare.
15g -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.

-Abattere 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 nocciole Aurea***
- ***Crema alla frutta al mandarino***
- ***Frolla al cacao chiara***