



CROSTATA ALBICOCCA E CACAO

chef Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata albicocca e cacao

FROLLA MONTATA CACAO SCURA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

700g -Ammorbidire il burro a 25°C circa.
300g -Inserire in planetaria il burro morbido con la foglia e lavorare assieme allo zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso ma non troppo montato.
760g -Inserire le uova in planetaria.
120g -Terminare con farina e cacao setacciati assieme.

STREUSEL AL CACAO SCURO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

200g -Ammorbidire il burro.
200g -Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ottenere un composto omogeneo.
200g -Abbattere di temperatura.
50g -Una volta congelato mettere nel cutter per raffinare ed usare la granella ottenuta per completare le torte.

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

INGREDIENTI

streusel al cacao scuro - (crumble)

confettura di albicocche

crema al cioccolato fondente aurea

frolla montata al cacao scuro

PREPARAZIONE

120g -Usa 3 anelli diametro 18 cm con banda miroforata.

100g -Con l'ausilio di una poche mettere alla base dell'anello un fondo di frolla

160g 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, a
180°C per 20 minuti poi abbassare a 160°C per altri 10 minuti.

COMPOSIZIONE DEGLI STRATI

- ***Streusel al cacao scuro (crumble)***
- ***Confettura di albicocche***
- ***Crema al cioccolato fondente aurea***
- ***Frolla montata al cacao scuro***