



CROSTATA MEDITERRANEA

🏠 Livello avanzato

Una crostata firmata dal pastry chef Filippo Falciola, dove **Fruttidor Agrumi Mediterranei** sprigiona tutta la sua freschezza in un cuore ricco e profumato. Le note di agrumi si intrecciano con la cremosità della farcitura e la friabilità della base, per un equilibrio luminoso e contemporaneo.

Frolla alla vaniglia

INGREDIENTI

[Top frolla](#)

Burro 82% m.g.

Uova

Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon

PREPARAZIONE

1000g

400g

85g

20g

- Lavorare con la foglia tutti gli ingredienti insieme imoastando brevemente
- Far stabilizzare in frigorifero

Financier alla mandorla

INGREDIENTI

[Avoletta](#)

[Vigor baking](#)

Farina debole

Amido di mais

Albume

Burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

550g

4g

50g

50g

370g

120g

- Miscelare tutte le polveri in planetaria e aggiungere l'albume a temperatura ambiente.
- Terminare aggiungendo il burro fuso.

Ganache montata al mascarpone

INGREDIENTI

Panna 35% m.g.

Reno X cioccolato bianco 28%

Lilly neutro

Acqua

Mascarpone

Panna 35% m.g.

Scorza di agrumi

PREPARAZIONE

200g

120g

25g

25g

250g

200g

10g

- Scaldare la prima parte di panna con l'acqua a 40°C e disperdere il lilly Neutro.
- Fondere il Reno X Cioccolato Bianco e versarlo nella panna calda, emulsionare bene.
- Aggiungere sempre emulsionando prima il mascarpone e infine la panna liquida fredda.
- Coprire con pellicola e far riposare in frigorifero una notte.

Composizione finale

INGREDIENTI

Fruttidor Agrumi Mediterranei

Agrumi - pelati a vivo

Decorì in cioccolato - Dobra

PREPARAZIONE

qb

qb

qb

- Stendere la pasta frolla a 2,5 mm e foderare un anello microforato ben imburato.
- Farcire fino a metà con il financier alla mandorla e cuocere a 165°C per circa 25 minuti.
- Una volta fredda farcire la crostata con il Fruttidor Agrumi Mediterranei fino al bordo di frolla.
- Montare la ganache al mascarpone e dressare sul fruttidor con sac a poche.
- Decorare con spicchi di agrumi pelati a vivo, gocce di fruttidor agrumi mediterranei frullato e decorì in cioccolato.



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF