



CROSTATINA AGRUMI E CIOCCOLATO BIANCO

👤 Livello base

Una crostatina di frolla al cacao croccante, farcita con Fruttidor Agrumi Mediterranei e una morbida ganache montata al cioccolato bianco. Una ricetta fresca ed equilibrata, in cui le note vivaci degli agrumi incontrano la dolcezza del cioccolato bianco per un risultato elegante e vibrante.



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo
Pastry Chef

FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA

Burro
Zucchero
Uova
[Cacao in polvere](#)

1000g
350g
120g
180g
80g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciar riposare la frolla in frigo ben coperta per due ore. Stendere la frolla a 3 mm e realizzare delle tartellette con diametro 8 cm. Cuocere a 165°C per circa 13 minuti.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC
Miele
Uova

330g
33g
433g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti. Depositare la pasta all'interno dei tappetini in silicone con bordo altezza 1 cm e cuocere per circa 18 minuti a 165 °. Raffreddare il pan di Spagna e cappare alla stessa misura del diametro della tartelletta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO

Panna 35% m.g.

Reno X Cioccolato bianco 28%

Joypaste vaniglia Madagascar/Bourbon

160g

360g

4g

Portare la panna al primo bollore e versare sul Reno X cioccolato bianco, mixare bene. Aggiungere Lilly neutro e Joypaste vaniglia e continuare a mixare. Lasciar raffreddare a temperatura positiva almeno sei ore prima di montare.

COMPOSIZIONE FINALE

PRALIN DELICRISP BLANC

Fruttidor Agrumi Mediterranei

qb

qb

Spalmare il Pralin Delicrisp Blanc sul fondo della tartelletta. Inserire il dischetto di pan di Spagna al cioccolato e riempire la tartelletta con il Fruttidor agrumi mediterranei fino all'orlo. Raffreddare bene il tutto prima di dressare la ganache sulla tartelletta formando degli spuntoncini.



Extraordinary
made simple.