

CROSTATA MIRTILLO E PISTACCHIO

RICETTA PER 3 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1400	Sabbiare polveri e burro, aggiungere le uova, tirare in sfogliatrice a 3mm e raffreddare da tirata.
BURRO 82% M.G.	g 375	Coppare dischi diametro 19cm e bordo 2cm.
UOVA INTERE	g 225	Depositare sul fondo dell'anello foderato 160g di fruttidor mirtillo
AVOLETTA	g 300	

FINANCIER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 250	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Aggiugere gli albumi e
VIGOR BAKING	g 2	successivamnte il burro fuso e la pasta pistacchio, continuare a mescolare, fino a ottenere un
FARINA TIPO 00	g 25	impasto omogeneo.
AMIDO DI MAIS	g 25	Versare 190g per ogni fondo di frolla e fruttidor, cuore a 160°C per 20 minuti circa
ALBUMI	g 185	
BURRO FUSO	g 40	
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 50	



GELIFICATO AL MIRTILLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 200	Scaldare leggermente il fruttidor ed aggiungere acqua e lilly neutro.
ACQUA	g 40	Depositare 90g per stampo da inserto diametro 14cm.
LILLY NEUTRO	g 40	

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA FRESCA	g 1200	Fare una crema inglese ad 84°C, mixare la pasta pistacchio.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90	Colare 300g nello stampo, aggiungere l'inserto, colare di nuovo 300g di cremoso. (300g
TUORLO	g 200	cremoso+inserto+300g cremoso)
LILLY NEUTRO	g 110	
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 225	

GLASSA PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR NEUTRAL	g 300	Portare a bollore acqua e mirror, mixare con il cioccolato.
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO	g 270	Lasciare riposare in frigorifero una notte
ACQUA	g 100	Glassare a 35°C

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotta la crostata, disporre il topper al pistacchio glassato con all'interno il gelificato al mirtillo sulla crostata.

Decorare con decori di cioccolato al pistacchio e crunchy beads.





RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

