



CROSTATA AL PISTACCHIO E MANDARINO

CROSTATA MODERNA AL PISTACCHIO E MANDARINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA INTERE	g 225
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

FRANGIPANE AL PISTACCHIO GRAN RISERVA

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 250
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 25
SALE FINO	g 2
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 200
UOVA INTERE	g 200
TUORLI D'UOVO	g 50
IRCA GENOISE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 10 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare con la pasta frolla alle mandorle lo stampo microforato facendo ben aderire il fondo e le pareti.

Asportare dal fondo della torta, con l'apposito coppa pasta da cake design, un fiore e sostituire la pasta asportata con lo stesso formato con un pezzetto di pasta frolla (aggiungere ad un po' di frolla un cucchiaino di cacao).

Stendere uno strato con circa ½ cm di Frutta in Crema Mandarino Cesarin sul fondo della crostata.

Riempire la torta con l'impasto frangipane, arrivando a meno di ½ cm dal bordo.

Chiudere la crostata con un fondo di pasta frolla alle mandorle con qualche piccolo foro per far sfogare il vapore.

Cuocere a 170°C per il tempo necessario (a seconda dello stampo utilizzato...).

Far freddare molto bene prima di capovolgere la crostata.

Decorare.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE