



## CROSTATA MIRTILLO E PISTACCHIO

RICETTA PER 3 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
AVOLETTA	g 300

#### PREPARAZIONE

Sabbiare polveri e burro, aggiungere le uova, tirare in sfogliatrice a 3mm e raffreddare da tirata.

Coppiare dischi diametro 19cm e bordo 2cm.

**Depositare sul fondo dell'anello foderato 160g di fruttidor mirtillo**

### FINANCIER AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 250
VIGOR BAKING	g 2
FARINA TIPO 00	g 25
AMIDO DI MAIS	g 25
ALBUMI	g 185
BURRO FUSO	g 40
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 50

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso e la pasta pistacchio, continuare a mescolare, fino a ottenere un impasto omogeneo.

Versare 190g per ogni fondo di frolla e fruttidor, cuocere a 160°C per 20 minuti circa

## GELIFICATO AL MIRTILLO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	g 200
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

### PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il fruttidor ed aggiungere acqua e lilly neutro.  
Depositare 90g per stampo da inserto diametro 14cm.

## CREMOSO AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

PANNA FRESCA	g 1200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90
TUORLO	g 200
LILLY NEUTRO	g 110
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 225

### PREPARAZIONE

Fare una crema inglese ad 84°C, mixare la pasta pistacchio.  
Colare 300g nello stampo, aggiungere l'inserto, colare di nuovo 300g di cremoso. (300g cremoso+inserto+300g cremoso)

## GLASSA PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 300
SINFONIA PISTACCHIO	g 270
ACQUA	g 100

### PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e mirror, mixare con il cioccolato.  
Lasciare riposare in frigorifero una notte  
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