



DUBAI FRANGIPANE

CROSTATA MODERNA AL PISTACCHIO CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E UN IRRESISTIBILE STRATO DI PASTA AL PISTACCHIO E KATAIFI, ISPIRATA AL SORPRENDENTE TREND DEL CIOCCOLATO DUBAI.

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

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4 millimetri. Mettere in frigorifero a riposare.

FRANGIPANE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 250
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 25
SALE FINO	g 3
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 200
UOVA INTERE	g 200
TUORLI D'UOVO	g 50
IRCA GENOISE	g 200
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	Q.B.

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

PREPARAZIONE

Q.B. Stemperare qualche secondo in microonde il PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO e stenderlo sulla crostata a temperatura ambiente.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver formato il fondo e i bordi della crostata con la frolla all'interno di uno stampo microforato, stendere un leggero strato di **GOCCIOLONI AL LATTE** sul fondo. Versare poi un generoso strato di frangipane al pistacchio e completare con un altro strato di **GOCCIOLONI AL LATTE**.

Cuocere in forno statico a 170°C per circa 25-30 minuti, in base alla dimensione del dolce.

Una volta che la crostata sarà completamente raffreddata, distribuire sulla superficie un generoso strato di **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, precedentemente intiepidito per qualche secondo in microonde.

Decorare a piacere con **CHOCOSMART MILK CHOCOLATE** montato in planetaria e decorazioni **Dobla**.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE