



DUBAI TART

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

UOVA

g 1000

g 300

g 150

PREPARAZIONE

impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

Spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4 mm.

Foderare 1 stampo con diametro 18 cm ed un bordo di 2 cm di altezza.

Cuocere in forno statico a 165°C per circa 12-14 minuti.

STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Versare 150g di PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACCHIO sul fondo di frolla e livellarlo.

CONFETTURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE - RAVIFRUIT

SUCCO DI LIMONE

ZUCCHERO SEMOLATO

PECTINA - NH

g 200

g 16

g 140

g 3,5

PREPARAZIONE

Scaldare le puree a circa 50°C, unire zucchero e pectina e portare a bollore.

far raffreddare in frigorifero.

una volta raffreddata la confettura, farcire il fondo di frolla fino a completamento.

GELEE AL LAMPONE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

unire la purea calda con il lilly neutro e depositare negli stampi da inserto.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA	g 110
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 150

PREPARAZIONE

semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio

FINANCIER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PISTACCHI - FARINA	g 250
ZUCCHERO A VELO	g 250
VIGOR BAKING	g 4
FARINA TIPO 00	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G.	g 120

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

cuocere a 170°C per 14min

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare uno strato di mousse al pesto di pistacchio all'interno dello stampo in silicone, inserire l'inserito congelato composto dal gelee al lampone, uno strato di financier e chiudere con ulteriore mousse.

una volta congelato e smodellato, glassare con mirror Lampone e decorare con pistacchi e qualche schizzo di colorante.

Adagiare il topper glassato e decorato sul fondo di crostata e realizzare un giro del fondo con dei lamponi freschi.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF