



CROSTATA MEDITERRANEA

👤 Livello avanzato

Una crostata firmata dal pastry chef Filippo Falciola, dove **Fruttidor Agrumi Mediterranei** sprigiona tutta la sua freschezza in un cuore ricco e profumato. Le note di agrumi si intrecciano con la cremosità della farcitura e la friabilità della base, per un equilibrio luminoso e contemporaneo.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

FROLLA ALLA VANIGLIA

Top frolla

Burro 82% m.g.

Uova

Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon

1000g

400g

85g

20g

- Lavorare con la foglia tutti gli ingredienti insieme imbastendo brevemente
- Far stabilizzare in frigorifero

FINANCIER ALLA MANDORLA

Avoletta

Vigor baking

Farina debole

Amido di mais

Albume

Burro 82% m.g. - fuso

550g

4g

50g

50g

370g

120g

- Miscelare tutte le polveri in planetaria e aggiungere l'albume a temperatura ambiente.
- Terminare aggiungendo il burro fuso.



Extraordinary
made simple.

GANACHE MONTATA AL MASCARPONE

Panna 35% m.g.	200g	• Scaldare la prima parte di panna con l'acqua a 40°C e disperdere il lilly Neutro. • Fondere il Reno X Cioccolato Bianco e versarlo nella panna calda, emulsionare bene. • Aggiungere sempre emulsionando prima il mascarpone e infine la panna liquida fredda. • Coprire con pellicola e far riposare in frigorifero una notte.
Reno X cioccolato bianco 28%	120g	
<u>Lilly neutro</u>	25g	
Acqua	25g	
Mascarpone	250g	
Panna 35% m.g.	200g	
Scorza di agrumi	10g	

COMPOSIZIONE FINALE

<u>Fruttidor Agrumi Mediterranei</u>	qb	• Stendere la pasta frolla a 2,5 mm e foderare un anello microforato ben imburato. • Farcire fino a metà con il financier alla mandorla e cuocere a 165°C per circa 25 minuti. • Una volta fredda farcire la crostata con il Fruttidor Agrumi Mediterranei fino al bordo di frolla. • Montare la ganache al mascarpone e dressare sul fruttidor con sac a poche. • Decorare con spicchi di agrumi pelati a vivo, gocce di fruttidor agrumi mediterranei frullato e decori in cioccolato.
Agrumi - pelati a vivo	qb	
Decori in cioccolato - Dobra	qb	