



CAMEL PISTACCHIO

FINCIER ALLE MANDORLE E LIMONE

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN - 5%	g 60

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa in forno ventilato

NAMELAKA AL CAMELLO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CAMEL ORO	g 350
PANNA	g 250
LILLY NEUTRO	g 45

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
deporre la namelaka in stampi da inserto a piccolo tubicino riempiendoli per metà, e ponendo direttamente sopra una piccola striscia di financier cosparso di profumi d'italia limoncello porre in abbattitore a -40 gradi

MOUSSE AL PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA	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

FARCITURA AL LIMONCELLO

INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO

PREPARAZIONE

Q.B. depositare uno strato sottile sopra al financier tagliato, successivamente abbattere sopra la namelaka colata nello stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare uno strato di mousse al pesto di pistacchio all'interno dello stampo in silicone a mini cilindro, inserire l'inserito congelato composto dalla namelaka al caramello insieme al financier al limone e mandorla, con all'interno il gel al limoncello, e chiudere con ulteriore mousse.

una volta congelato e smodellato, spruzzare o glassare con mirror neutral e decorare con granella di pistacchio, pezzetti di limone candito CESARIN e alle estremità 2 SPOT ORIGINAL DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

è possibile aromatizzare il financier con qualsiasi pasta frutta oro Cesarin , sempre al 5%, ed anche con profumi d'italia Cesarin al 10%

Ricordati che la stessa monoporzione la puoi fare anche all'interno di uno stampo in silicone a semisfera!