



GÂTEAUX DE VOYAGE PISTACCHIO

CAKE DA VIAGGIO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 400
OLIO DI SEMI	g 375
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 100
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.
Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.
Far raffreddare e sformare.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA PISTACCHIO	g 340
LILLY NEUTRO	g 40
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore latte e glucosio.
Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO - FUSO A 45°C

OLIO DI COCCO

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4 - DA SOSTITUIRE CON IRCA SWEET

g 200

g 10

g 20

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare a 26°C

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Farcire il cake al pistacchio con la namalaka, pareggiare e far riposare in frigorifero per un'ora.

Glassare completamente il cake.

Decorare il dolce con della namelaka e i decori DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE