



## MINI PLUM CAKE ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

### FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
ALBUME D'UOVO  
FARINA "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
VIGOR BAKING  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

#### PREPARAZIONE

g 500 -Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.  
g 370 -Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.  
g 50 -Spuzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.  
g 30 -Riempire gli appositi stampi di silicone.  
g 4 -Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.  
g 80 -Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.  
g 100

### COPERTURA AL PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

#### PREPARAZIONE

Q.B. -Fondere NOBEL PISTACCHIO e ricoprire completamente i piccoli plum cake

#### COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con con granella di pistacchio e Daisy Dobra.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE