



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