



## MONO PISTACCHIO E PESCA

DESSER AL PIATTO LACTOSE FREE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GELIFICATO ALLA PESCA - LACTOSE FREE

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA	g 200
GELATINA ANIMALE	g 4
ACQUA	g 20

#### PREPARAZIONE

Reidratare la gelatina con l'acqua  
Scaldare FRUTTIDOR PESCA e unirvi la gelatina mescolando finché non si è sciolta completamente  
Versare negli stampi da inserto ed abbattere di temperatura.

### MOUSSE AL PISTACCHIO - LACTOSE FREE

#### INGREDIENTI

GELATINA ANIMALE	g 16
ACQUA - PER GELATINA	g 80
LATTE DELATTOSATO	g 230
ZUCCHERO	g 160
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 120-140
PANNA DELATTOSATA - SEMI MONTATA	g 740

#### PREPARAZIONE

Reidratare la gelatina con l'acqua.  
Portare a leggera ebollizione il latte insieme allo zucchero e alla pasta pistacchio.  
Inserire la gelatina reidratata e frullare con un mixer ad immersione, una volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente la panna delattosata semimontata.  
Versare negli stampi da monoporzione per metà, inserire l'inserto congelato, coprire e chiudere con altra mousse.

## FONDO DI CRUMBLE - LACTOSE FREE

---

### INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO

g 200

FARINA DI MANDORLE

g 200

BURRO - DELATTOSATO O MARGARINA

g 200

ZUCCHERO DI CANNA

g 200

### PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente le farine con il burro in planetaria con foglia, aggiungere lo zucchero.

Far raffreddare l'impasto ottenuto in frigo per almeno un ora.

Porre l'impasto sbriciolato all'interno di alcuni stampi da tartelletta leggermente più grandi della mono, cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

## MASSA SPRUZZO

---

### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - ARANCIONE/GIALLO

Q.B.

### PREPARAZIONE

Sciogliere a 31 gradi il burro di cacao colorato

### COMPOSIZIONE FINALE

Spruzzare con il burro di cacao la monoporzione ancora congelata, porla sopra il crumble e decorare con pistacchi e FRUTTIDOR PESCA.



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE