



NOTTE ARABA

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA
LILLY NEUTRO
ACQUA
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

g 500
g 100
g 100
g 30

PREPARAZIONE

Reidratare il LILLY NEUTRO con l'acqua e miscelare alla JOYPASTE.
Unire il tutto alla panna, miscelare delicatamente fino a ottenere una struttura morbida.
Riempire lo stampo da monoprzione e abbattere fino a completo congelamento.

GELATINA AL MIELE

INGREDIENTI

HONEYFILL
LILLY NEUTRO
ACQUA

g 500
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Reidratare il LILLY NEUTRO con l'acqua e miscelare all'HONEYFILL.
Riempire degli stampi di silicone a mezza sfera e abbattere fino a completo congelamento.

COMPOSIZIONE FINALE

Su di un piatto disporre della granella di biscotti a formare una mezza luna.

Porre al centro la mousse al pistacchio, precedentemente spruzzata con effetto velluto verde, e due semisfere al miele sui lati.

Decorare con pistacchi e fiori eduli.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE