



PISTACCHIO & AMARENA

PER IL CAKE VANIGLIA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|-------|
| TOP CAKE | g 500 |
| UOVA | g 250 |
| BURRO - MORBIDO | g 250 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 20 |
| GRANELLA DI PISTACCHIO | g 100 |
| AMARENA CANDITA - Q.B. | |

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta in planetaria per 6 minuti a media-bassa velocità i primi 4 ingredienti.
Incorporare la granella di pistacchi. Depositare negli stampi imburattati ed infarinati e per ultimo inserire le amarene intere .
Cuocere a 180-190°C. stampo 18 cm diametro.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| LATTE | g 200 |
| SCIROPPO DI GLUCOSIO | g 8 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 275 |
| PANNA | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 35 |
| LILLY NEUTRO | g 100 |
| ACQUA PER PISTACCHIO | g 80 |

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte ed il Glucosio, aggiungere il Lilly e miscelare con frusta, aggiungere la miscela al cioccolato in 3 volte e successivamente la pasta di pistacchio con la sua acqua.
Aggiungere la panna fredda, mixare e mettere a riposare in frigorifero per una notte.
Il giorno successivo , montare in planetaria con la frusta per qualche minuto.

GELEE ALL'AMARENA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|-------|
| FRUTTIDOR AMARENA | g 400 |
| ACQUA | g 60 |
| LILLY NEUTRO | g 60 |

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor .
Colare in stampo di silicone 14 cm diametro e congelare.

GLASSA ANIDRA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------|-------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO | g 400 |
| PRALIN DELICRISP PISTACHE | g 100 |

PREPARAZIONE

Sciogliere gli ingredienti ed utilizzare a 32-35 gradi.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare il cake con la glassa anidra al pistacchio. Appoggiare al centro del cake la gelee all'amarena , passare sulla superficie del BLITZ .

Montare in planetaria la namelaka al pistacchio e con l'aiuto di una bocchetta rigata creare degli spuntoni a fianco della gelee.

Appoggiare un disco di cioccolato bianco temperato spruzzato con un pò di verde



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF