



FLOWER POT RUDOLPH

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT TROCADERO PISTACCHIO

INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO
FARINA DI PISTACCHIO
FECOLA
FARINA DI MANDORLE
ALBUME
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLI D'UOVO
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 110 In una ciotola setacciare lo zucchero a velo e la fecola.
g 50 Aggiungere la farina di pistacchio e la farina di mandorle e la metà degli albumi e mescolare.
g 16 Montare l'altra metà dell'albume con lo zucchero semolato fino a neve ferma e lucida.
g 60 Unire i 2 composti e miscelare delicatamente.
g 160 Aggiungere infine i tuorli , la pasta pistacchio e il burro fuso a 45°C.
g 40 Mescolare delicatamente.
g 10 Cuocere a 170°C in forno ventilato per circa 15 minuti. Porre in abbattitore fino a completo
g 30 raffreddamento.
g 80 Spatolare uno strato sottile di PRAIIN DELICRISP PISTACCHIO e coppare con un ring alcuni dischi e con il rimanente creare dei cubetti .

GELEE CILIEGIA ROSSA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA
ACQUA
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 200 Scaldare al microonde l'acqua a circa 40-45°C ed unire poi il LILLY NEUTRO e miscelare.
g 25 Unire poi il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.
g 25 Colare in un sac a poche.

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
SALE FINO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PREPARAZIONE

g 500 Portare a primo bollore la panna ed il sale.
g 2 Versare il liquido caldo sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e la JOYPASTE PISTACCHIO
g 150 PURA.
g 40 Emulsionare bene il tutto e coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per una notte.
La mattina seguente montare la chantilly e una parte dressarla all'interno di stampi di silicone a mezzasfera e appoggiare il disco di biscuit trocadero ed abbattere.
La restante chantilly conservarla in un sac a poche.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT WHITE DOBLA una piccola quantità di chantilly al pistacchio.
Inserire i cubetti croccanti di biscuit e PRALIN DELICRISP PISTACCHIO.
Colare altra chantilly.
Colare uno strato generoso di gelee alla ciliegia rossa ed abbattere per qualche minuto.
Sformare la chantilly dalle semisfere di silicone e cospargerle con CACAO IN POLVERE.
Appoggiare la semisfera nel FLOWER POT WHITE.
Decorare con corna e occhi fatti di cioccolato temperato.
Terminare con SANTA HAT e MINI PEARL DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE