



## RING GREEN

### MONOPORZIONE AL PISTACCHIO, MANGO E ALBICOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCOTTO AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 500
FARINA DI PISTACCHIO	g 50
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 200
ACQUA	g 210
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 40

##### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia per 5 minuti.  
Versare negli stampini e cuocere a 170° C.

#### MOUSSE AL MANGO

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY MANGO	g 100
POLPA MANGO	g 150
ACQUA	g 50

##### PREPARAZIONE

Mescolare la purea, il LILLY MANGO e l'acqua in planetaria.  
Aggiungere la panna liquida e portare il tutto ad una consistenza semi-montata.

#### GLASSA AL MANGO

##### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 200
PUREA DI MANGO	g 50

##### PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti con l'aiuto di un mixer ad immersione avendo cura di non incorporare aria.  
Al momento dell'uso riscaldare leggermente.

**INGREDIENTI**

FRUTTIDOR ALBICOCCA

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

- Tagliare il biscotto al pistacchio dello stesso diametro del DROP GREEN ed inserirlo sul fondo dello stesso.
- Riempire con 1 cm di mousse al mango.
- Dressare uno strato sottile di glassa al mango.
- Terminare la farcitura con uno strato di FRUTTIDOR ALBICOCCA.
- Decorare con Daisy XL 78324 di DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE