



## ROSE CUP - FESTA DELLA MAMMA

### STREUSER AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO  
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA  
FARINA "DEBOLE"  
FARINA DI PISTACCHIO  
SALE  
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

g 80  
g 100  
g 115  
g 100  
g 2  
g 20

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia il burro in cubetti, la JOYPASTE e gli ingredienti secchi.  
Ottenere un composto compatto, poi distribuirlo a pezzetti su una teglia con carta forno e cuocere in forno a 150° C per 20 minuti circa

### MOUSSE ALLA ROSA CANINA

#### INGREDIENTI

INFUSO ALLA ROSA CANINA  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
PANNA 35% M.G.

g 10  
g 150  
g 100  
g 500

#### PREPARAZIONE

Portare l'acqua a ebollizione e lasciare l'infuso alla rosa canina in infusione per almeno 30 minuti.  
Filtrare e riportare il peso del liquido a 150 grammi aggiungendo altra acqua a temperatura ambiente.  
Aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare fino a dissolvere il prodotto.  
Montare la panna, tenendola morbida, unirla delicatamente al composto e miscelare il tutto.

**INGREDIENTI**

FRUTTIDOR FRAGOLA

PRALIN DELICRISP PISTACHE

**PREPARAZIONE**

Q.B. Stendere il PRALIN DELICRISP PISTACHE fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2

Q.B. millimetri; porre in congelatore e poi da congelato tagliare dei dischi del diametro di 4 cm.

In uno stampo di silicone per cilindri del diametro di 4 cm, porre sul fondo un disco al pistacchio ancora congelato, riempire con due cucchiaini di FRUTTIDOR FRAGOLA e chiudere con un secondo disco al pistacchio (sempre congelato).

Abbatte il tutto per poter estrarre dallo stampo.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire a metà i ROSE CUP DOBLA, con la mousse, inserire il ripieno congelato spingendolo a metà, terminare di riempire con la mousse, rasare a livello e porre in frigorifero.

Cospargere la superficie con lo streuser sbriciolato, un ciuffetto di mousse tenuta in frigorifero e decorare con il coperchio e due foglie DOBLA (48019 - Long leaves green/white).



**RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE