



TI AMO... PISTACCHIO

MOUSSE MONOPORZIONE AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINCIER ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 825
VIGOR BAKING	g 6
FARINA "DEBOLE"	g 75
AMIDO	g 75
ALBUME	g 555
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 180

PREPARAZIONE

- Miscelare gli elementi secchi.
- Unire gli albumi e miscelare a mano.
- Aggiungere il burro.
- Versare nello stampo e cuocere per 15 minuti a 160-170°C.
- Raffreddare completamente

STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE	Q.B.
---------------------------	------

PREPARAZIONE

- Scaldare leggermente il PRALIN DELICRISP e stenderne un leggero strato su tutta la superficie del financier.

MOUSSE AL PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 80

PREPARAZIONE

- Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.
- Unire delicatamente la Joypaste.

INGREDIENTI

ACQUA
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
MIRROR NEUTRAL
COLORANTE - IDROSOLUBILE ROSSO
COLORANTE - ORO

PREPARAZIONE

g 100 Unire l'acqua ,MIRROR NEUTRO e i coloranti portare a leggera ebollizione.
g 270 Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
g 300 Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
g 0.5
g 0.2

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse alla nocciola negli stampi in silicone riempiendoli per 3/4.

Inserire nel centro l'inserto.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare e ricoprire i dolci scaldando a 35°C la glassa.

Decorare con SPRINKLE HOT LIPS DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE