



## 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