



## CORONA DELL'ETNA

### PASTA FROLLA

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE

g 1000  
g 400  
g 100

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di 0,5 cm  
Stampare dei dischi del diametro di 20 cm per stampo grande e 12 cm per stampo piccolo e con coppa pasta del diametro di 5 cm formare un buco centrale per quella grande e 2,5 cm per la piccola  
Cuocere su appositi tappetini in silicone microforati a 180-200°C.

### CAKE ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE  
MOGADOR PREMIUM  
UOVA INTERE  
OLIO DI GIRASOLE  
ACQUA  
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA  
VIGOR BAKING

g 500  
g 500  
g 250  
g 250  
g 200  
g 150  
g 5

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
Depositare la pasta negli stampi in silicone a forma di ciambella (grande diametro 18 cm, piccolo diametro 11,5 cm), riempiendoli per circa metà, dressare con bocchetta liscia 10, FRUTTIDOR LAMPONE al centro del dolce, ricoprire con uno ulteriore strato di pasta e cuocere a 180°C per circa 35-45 minuti  
AVVERTENZA: i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

## COPERTURA AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1000
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA	g 100
SALE	g 1

### PREPARAZIONE

Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 32-34°C, aggiungere la granella di pistacchio, la JOYPASTE PISTACCHIO, il sale e miscelare.

### COMPOSIZIONE FINALE

-Ricoprire i cake con la copertura al pistacchio

-Appoggiarli al centro di ogni disco di frolla

-Decorare la superficie del dolce con ciuffi di CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO montato alternati con ciuffi di CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO precedentemente aromatizzato con il 10% di JOYPASTE PISTACCHIO e terminare appoggiando dei lamponi freschi.

### RICETTA CREATA PER TE DA LUCIANO PARINETTI

PASTICCIERE E PANIFICATORE