



## BISCOTTI AL PISTACCHIO ACCOPPIATI

BISCOTTI DI FROLLA ALLA MANDORLA FARCITI CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
AVOLETTA  
SALE

#### PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare in planetaria con foglia TOP FROLLA, sale e burro, aggiungere le uova ed infine  
g 350 incorporare AVOLETTA precedentemente setacciata.  
g 150 Mescolare bene fino ad ottenere una pasta omogenea.  
g 150 Tirare tra due fogli di carta da forno a 2 mm e lasciare riposare per qualche ora in frigorifero.  
g 2 Stampare dei biscotti rotondi con coppapasta del diametro di 4 centimetri.  
Depositare su foglio di silicone microforato.  
Cuocere a 170°C per circa 10 minuti e comunque fino a completa doratura.

### FARCITURA AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO Q.B.

### FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia per 3-4 minuti a media velocità

### INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

### PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare NOBEL PISTACCHIO con microonde a circa 40°C

### COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la metà dei biscotti dressando nel centro di ognuno una goccia di CHOCOCREAM PISTACCHIO.
- Con sac a poche e bocchetta n.6-8 formare un cerchio di CHOCOSMART BIANCO montato tutt'intorno a CHOCOCREAM.
- Accoppiare chiudendo con un altro biscotto di frolla.
- Mettere in frigorifero per 30 minuti.
- Glassare con NOBEL PISTACCHIO precedentemente fuso a 40°C.
- Decorare con piccole foglie d'argento o con granelli di pistacchio.

### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE