



GÂTEAUX DE VOYAGE PISTACCHIO

CAKE DA VIAGGIO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|--------|
| ALICE'S CAKE | g 1000 |
| ACQUA | g 400 |
| OLIO DI SEMI | g 375 |
| PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2 | g 100 |
| PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4 | g 100 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.
Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.
Far raffreddare e sformare.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G. | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA PISTACCHIO | g 340 |
| LILLY NEUTRO | g 40 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |

PREPARAZIONE

Portare a bollire latte e glucosio.
Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| SINFONIA PISTACCHIO - FUSO A 45°C | g 200 |
| OLIO DI COCCO | g 10 |
| PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4 - DA SOSTITUIRE CON IRCA SWEET | g 20 |

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare a 26°C

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Farcire il cake al pistacchio con la namalaka, pareggiare e far riposare in frigorifero per un'ora.

Glassare completamente il cake.

Decorare il dolce con della namelaka e i decori DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE