



MADELEINE AL PISTACCHIO

MINI CAKE AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO MADELEINE

INGREDIENTI

ZUCCHERO
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
FARINA "DEBOLE"
VIGOR BAKING
OLIO DI GIRASOLE
BURRO 82% M.G. - FUSO
BUCCIA DI LIMONE GRATTOGIATA

g 100
g 130
g 115
g 5
g 120
g 30
g 4

Montare lo zucchero con le uova.
Incorporare la farina, il VIGOR BAKING e la scorza di limone.
Incorporate bene il burro e l'olio.
Conserva in frigo per una notte.
Mescolare bene prima di versare nella sac à poche.
Versare nello stampo da madeleine imburrito e infornare a 170°C fino a colorazione.

PREPARAZIONE

CREMA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA
JOYPASTE PISTACCHIO PURA

g 50
g 25

Miscelare i due prodotti.

PREPARAZIONE

COPERTURA

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - FUSO A 40C°

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che le madeleine saranno fredde farcirle nel dorso con la crema al pistacchio.

Intingere il dorso della madeleine nel NOBEL PISTACCHIO e ri posizionarle all'interno dello stampo.

Porre lo stampo in frigorifero per alcuni minuti.

Sforlarle e decorarle con DAISY DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE