ROLLÉ AL PISTACCHIO

DOLCE ARROTOLATO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA ROLLÈ

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 250
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
MIELE	g 25

PREPARAZIONE

Montare alla massima velocità in planetaria con frusta per 7-8 minuti.

Stendere la massa montata su una teglia foderata con carta da forno.

Cuocere a 190-210°C in forno ventilato per 8 minuti.

All'uscita dal forno, capovolgere il rollè, farlo intiepidire e rimuovere la carta.

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 250

COPERTURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 35°C	g 300
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 60

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con spatola.

Utilizzare a 32°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare uniformemente il rollè con il CHOCOCREAM.

Arrotolare secondo il diametro desiderato.

Glassare il rollè con la copertura al pistacchio e porre in frigoriero qualche minuto.

Rimuovere le estremità e decorare a piacere.