

NOTTE ARABA

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 500	Reidratare il LILLY NEUTRO con l'acqua e miscelare alla JOYPASTE.
LILLY NEUTRO	g 100	Unire il tutto alla panna, miscelare delicatamente fino a ottenere una struttura morbida.
ACQUA	g 100	Riempire lo stampo da monoprzione e abbattere fino a completo congelamento.
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 30	

GELATINA AL MIELE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
HONEYFILL	g 500	Reidratare il LILLY NEUTRO con l'acqua e miscelare all'HONEYFILL.
LILLY NEUTRO	g 100	Riempire degli stampi di silicone a mezza sfera e abbattere fino a completo congelamento.
ACQUA	g 100	

COMPOSIZIONE FINALE

Su di un piatto disporre della granella di biscotti a formare una mezza luna.

Porre al centro la mousse al pistacchio, precendentemente spruzzata con effetto velluto verde, e due semisfere al miele sui lati.

Decorare con pistacchi e fiori eduli.



RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

