PISTACCHIO & AMARENA

PER IL CAKE VANIGLIA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 500
UOVA	g 250
BURRO - MORBIDO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 100
AMARENA CANDITA - Q.B.	

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta in planetaria per 6 minuti a media-bassa velocità i primi 4 ingredienti.

Incorporare la granella di pistacchi. Depositare negli stampi imburrati ed infarinati e per ultimo inserire le amarene intere .

Cuocere a 180-190°C. stampo 18 cm diametro.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

LATTE	g 200
SCIROPPO DI GLUCOSIO	g 8
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 275
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 35
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA PER PISTACCHIO	g 80

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte ed il Glucosio, aggiungere il Lilly e miscelare con frusta, aggiungere la miscela al cioccolato in 3 volte e successivamente la pasta di pistacchio con la sua acqua.

Aggiungere la panna fredda, mixare e mettere a riposare in frigorifero per una notte.

Il giorno successivo , montare in planetaria con la frusta per qualche minuto.

GELEE ALL'AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA	g 400
ACQUA	g 60
LILLY NEUTRO	g 60

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor .

Colare in stampo di silicone 14 cm diametro e congelare.

GLASSA ANIDRA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 400
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 100

PREPARAZIONE

Sciogliere gli ingredienti ed utilizzare a 32-35 gradi.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare il cake con la glassa anidra al pistacchio. Appoggiare al centro del cake la gelee all'amarena , passare sulla superficie del BLITZ .

Montare in planetaria la namelaka al pistacchio e con l'aiuto di una bocchetta rigata creare degli spuntoni a fianco della gelee.

Appoggiare un disco di cioccolato bianco temperato spruzzato con un pò di verde

RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF