



## SOGNO AL PISTACCHIO E CAMOMILLA

### PISTACCHIO CORNER - SIGEP 2024

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FINANCIER MANDORLA E LAMPONI

##### INGREDIENTI

AVOLETTA  
VIGOR BAKING  
FARINA "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
ALBUMI  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
LAMPONI - TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN

##### PREPARAZIONE

g 550 Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.  
g 4 Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere  
g 50 un impasto omogeneo.  
g 50 Versare su una teglia 60cmx40cm e disporre il TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN in maniera  
g 370 uniforme prima della cottura.  
g 120 cuocere a 180 gradi per 8 minuti.  
Q.B. una volta raffreddato, coppare un disco del diametro di 16 cm, cospargere di PRALIN  
DELICRISP PISTACCHIO e abbattere di temperatura

Questa dose è adatta per una teglia sopra indicata ed un financier fine, nel caso lo si volesse più alto utilizzare una dose e mezza.

#### NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAMOMILLA

##### INGREDIENTI

LATTE INTERO - AROMATIZZATO ALLA CAMOMILLA  
GLUCOSIO  
LILLY NEUTRO

##### PREPARAZIONE

g 200 Riscaldare il latte ed inserire le bustine di camomilla, lasciare in infusione per alcune ore.  
g 10 rimuovere le bustine strizzandole, ripesare il latte e correggere il peso se necessario.  
g 50 portare ad ebollizione con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con un mixer ad immersione.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
CAMOMILLA IN BUSTINA - BUSTINE INTERE DA RIMUOVERE  
PANNA

g 340  
4  
g 250

aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed infine la panna fredda, continuando a mixare.  
versare all'interno di uno stampo in silicone da inserto di diametro 16 cm, 150 gr di namelaka.  
riporre in abbattitore a -40 gradi, e prima che sia completamente solidificata appoggiare il disco di financier con il pralin delicrisp pistacchio sopra all'inserto di namelaka alla camomilla.  
continuare ad abbattere.

## GELIFICATO AL LAMPONE E CAMOMILLA

---

### INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI - CONGELATA RAVIFRUIT  
GELATINA ANIMALE  
ACQUA - PER GELATINA  
CAMOMILLA IN BUSTINA - BUSTINE INTERE DA RIMUOVERE

g 250  
g 7  
g 30  
2

### PREPARAZIONE

idratare la gelatina con l'acqua pesata  
scadare la purea di lamponi Ravifruit e lasciare in infusione le bustine di camomilla  
rimuovere le bustine, aggiungere la gelatina idratata in precedenza nella purea calda e mixare  
versare 150 g circa in uno stampo da inserto di 16cm ed abbattere di temperatura a -40 gradi

## MOUSSE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

PANNA  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

g 500  
g 110  
g 100  
g 150

### PREPARAZIONE

semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio  
versare circa 300g nello stampo in silicone, inserire il primo inserto di gelificato al lampone,  
versare altri 300g circa di mousse al pistacchio, inserire il secondo inserto con la namelaka ed il financier, livellare con la mousse ma tenendo il financier pulito alla base.  
abbattere a -40 gradi

## COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo e spruzzare con colorante liposolubile verde chiaro a 30 gradi circa, con un pennellino fare alcune gocce di colorante liposolubile lilla alla stessa temperatura.

decorare con peach blossom di Dobra.

## RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE