TI AMO... PISTACCHIO

MOUSSE MONOPORZIONE AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FINANCIER ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 825
VIGOR BAKING	g 6
FARINA "DEBOLE"	g 75
AMIDO	g 75
ALBUME	g 555
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 180

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro.

Versare nello stampo e cuocere per 15 minuti a 160-170°C.

Raffreddare completamente

STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il PRALIN DELICRISP e stenderne un leggero strato su tutta la superficie del financier.

MOUSSE AL PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 80

PREPARAZIONE

Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.

Unire delicatamente la Joypaste.

GLASSA A SPECCHIO

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 270
MIRROR NEUTRAL	g 300
COLORANTE - IDROSOLUBILE ROSSO	g 0.5
COLORANTE - ORO	g 0.2

PREPARAZIONE

Unire l'acqua ,MIRROR NEUTRO e i coloranti portare a leggera ebollizione.

Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.

Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse alla nocciola negli stampi in silicone riempiendoli per 3/4.

Inserire nel centro l'inserto.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare e ricoprire i dolci scaldando a 35°C la glassa.

Decorare con SPRINKLE HOT LIPS DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE