



TI AMO... PISTACCHIO

MOUSSE MONOPORZIONE AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANCIER ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING
FARINA "DEBOLE"
AMIDO
ALBUME
BURRO 82% M.G. - FUSO

PREPARAZIONE

g 825 Miscelare gli elementi secchi.
g 6 Unire gli albumi e miscelare a mano.
g 75 Aggiungere il burro.
g 75 Versare nello stampo e cuocere per 15 minuti a 160-170°C.
g 555 Raffreddare completamente
g 180

STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE

PREPARAZIONE

Q.B. 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	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'inserito.

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

