



# GÂTEAUX DE VOYAGE PISTACCHIO

CAKE DA VIAGGIO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## CAKE AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 400
OLIO DI SEMI	g 375
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 100
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.  
Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.  
Far raffreddare e sformare.

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA PISTACCHIO	g 340
LILLY NEUTRO	g 40
PANNA 35% M.G.	g 200

### PREPARAZIONE

Portare a bollire latte e glucosio.  
Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.  
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

### INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO - FUSO A 45°C	g 200
OLIO DI COCCO	g 10
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4 - DA SOSTITUIRE CON IRCA SWEET	g 20

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare a 26°C

### COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Farcire il cake al pistacchio con la namelaka, pareggiare e far riposare in frigorifero per un'ora.

Glassare completamente il cake.

Decorare il dolce con della namelaka e i decori DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE