



MADELEINE AL PISTACCHIO

Mini cake al pistacchio

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO MADELEINE

INGREDIENTI

ZUCCHERO
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
FARINA "DEBOLE"
VIGOR BAKING
OLIO DI GIRASOLE
BURRO 82% M.G. - FUSO
BUCCIA DI LIMONE GRATTOGIATA

PREPARAZIONE

g 100 Montare lo zucchero con le uova.
g 130 Incorporare la farina, il VIGOR BAKING e la scorza di limone.
g 115 Incorporare bene il burro e l'olio.
g 5 Conserva in frigo per una notte.
g 120 Mescolare bene prima di versare nella sac à poche.
g 30 Versare nello stampo da madeleine imburato e infornare a 170°C fino a colorazione.
g 4

CREMA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA
JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PREPARAZIONE

g 50 Miscelare i due prodotti.
g 25

COPERTURA

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - FUSO A 40°C Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che le madeleine saranno fredde farcirle nel dorso con la crema al pistacchio.

Intingere il dorso della madeleine nel NOBEL PISTACCHIO e ri posizionarle all'interno dello stampo.

Porre lo stampo in frigorifero per alcuni minuti.

Sforlarle e decorarle con DAISY DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE