



MINI PLUM CAKE ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA
ALBUME D'UOVO
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
VIGOR BAKING
BURRO 82% M.G. - FUSO
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 500
g 370
g 50
g 30
g 4
g 80
g 100

PREPARAZIONE

-Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.
-Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.
-Spuzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.
-Riempire gli appositi stampi di silicone.
-Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.
-Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

COPERTURA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

-Fondere NOBEL PISTACCHIO e ricoprire completamente i piccoli plum cake

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con con granella di pistacchio e Daisy Dobra.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE