



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

g 825
g 6
g 75
g 75
g 555
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 | 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