



# PISTACHIO & STRAWBERRY FINGERS

chef Basic level

MODERN SINGLE SERVES

## PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

### INGREDIENTS

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

### PREPARATION

- 250g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia finon ad ottenere una  
90g massa omogenea.  
25g Far riposare l'impasto in frigorifero.  
25g Laminare la frolla a 2mm di altezza e realizzare dei rettangoli di 4x12cm.  
Cuocere in forno a 170C° per 12min.

## PAN DI SAGNA AL PISTACCHIO

### INGREDIENTS

uova - a temperatura ambiente

#### IRCA GENOISE

#### ZUCCHERO INVERTITO

#### JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

### PREPARATION

- 300g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.  
250g Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220C° per 8 min.  
25g Una volta freddo posizionarlo in una cornice d'acciaio 60x40cm.  
40g

## GELATINA ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTS

FRUTTIDOR FRAGOLA

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARATION

- 200g Sciogliere il LILLY nell'acqua.  
40g Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullato a immersione.  
40g Versare la miscela sul pan di spagna e livellare con una spatola.  
Mettere in frigorifero.

## CREMA ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTS

latte 3.5% m.g. - bollente

panna 35% m.g. - bollente

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - fredda

purea di frutta - fragole

### PREPARATION

- 25g Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.  
125g Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore  
5g a immersione per ottenere una ganache.  
160g Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.  
10g  
20g  
75g  
125g

## GLASSA AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTS

NOBEL PISTACCHIO - sciolto a 40C°

granella di pistacchio

### PREPARATION

- 400g Miscelare insieme gli ingredienti.  
80g

## Composizione finale

---

Tagliare il pan di spagna coperto di gelatina in modo da ottenere due rettangoli 30x40 cm.

Posizionare il pan di spagna in una cornice d'acciaio 30x40cm e versare sopra la crema alla fragola.

Coprire la crema con il secondo strato di pan di spagna farcendo aderire il lato coperto di gelatina.

Mettere in abbattitore a temperatura positiva finché il dolce non sarà compatto.

Porzionarlo in rettangoli 3x10cm.

Glassare un lato del dolce nel NOBEL PISTACCHIO e posizionarlo sul fondo di frolla.

Decorare con CHOCOLATE STRAWBERRY e WAVE GREEN LARGE DOBLA.