

GÂTEAUX DE VOYAGE PISTACCHIO

☐ Livello intermedio

CAKE DA VIAGGIO AL PISTACCHIO

CAKE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

acqua

olio di semi

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media

400g velocità.

375g Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min

100g circa.

100a Far rafrreddare e sformare.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

SINFONIA PISTACCHIO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

250g Portare a bollre latte e glucosio.

10g Versare il liquidsul cioccolato e lilly e frullare.

340a Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

40g

200g

GLASSA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO - fuso a 45°C olio di cocco
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4

PREPARAZIONE

200g Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

10g Utilizzare a 26°C

20g

Composizione finale

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

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

Glassare completamente il cake.

Decorare il dolce con della namelaka e i decori DOBLA.