



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.
- 100g Far raffreddare e sformare.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

[GLUCOSIO](#)

SINFONIA PISTACCHIO

[LILLY NEUTRO](#)

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- 250g Portare a bollire latte e glucosio.
- 10g Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.
- 340g 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.