



GÂTEAUX DE VOYAGE

PISTACCHIO

👤 Livello intermedio

CAKE DA VIAGGIO AL PISTACCHIO

CAKE AL PISTACCHIO

ALICE'S CAKE

acqua

olio di semi

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4

1000g

400g

375g

100g

100g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.

Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.

Far raffreddare e sformare.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

SINFONIA PISTACCHIO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

250g

10g

340g

40g

200g

Portare a bollire latte e glucosio.

Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.

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

GLASSA AL PISTACCHIO

SINFONIA PISTACCHIO - fuso a 45°C

olio di cocco

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4

200g

10g

20g

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare a 26°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.