



SOGNO AL PISTACCHIO E CAMOMILLA

👤 Livello avanzato

Pistacchio Corner - Sigep 2024

FINANCIER MANDORLA E LAMPONI

INGREDIENTI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - FUSO

lamponi - TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN

PREPARAZIONE

- 550g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- 4g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a
- 50g mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 50g Versare su una teglia 60cmx40cm e disporre il TUTTA FRUTTA LAMPONI
- 370g CESARIN in maniera uniforme prima della cottura.
- 120g cuocere a 180 gradi per 8 minuti.
- qb una volta raffreddato, coppare un disco del diametro di 16 cm, cospargere di PRALIN DELICRISP PISTACCHIO e abbattere di temperatura

Questa dose è adatta per una teglia sopra indicata ed un financier fine, nel caso lo si volesse più alto utilizzare una dose e mezza.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAMOMILLA

INGREDIENTI

latte intero - AROMATIZZATO ALLA CAMOMILLA

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

camomilla in bustina - BUSTINE INTERE DA

RIMUOVERE

panna

PREPARAZIONE

200g Riscaldare il latte ed inserire le bustine di camomilla, lasciare in infusione per
10g alcune ore.
50g rimuovere le bustine strizzandole, ripesare il latte e correggere il peso se
340g necessario.
portare ad ebollizione con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare
4 con un mixer ad immersione.
250g aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed infine la panna fredda,
continuando a mixare.
versare all'interno di uno stampo in silicone da inserto di diametro 16 cm, 150
gr di namelaka.
riporre in abbattitore a -40 gradi, e prima che sia completamente solidificata
appoggiare il disco di financier con il pralin delicrisp pistacchio sopra
all'inserto di namelaka alla camomilla.
continuare ad abbattere.

GELIFICATO AL LAMPONE E CAMOMILLA

INGREDIENTI

purea di lamponi - CONGELATA RAVIFRUIT

gelatina animale

acqua - PER GELATINA

camomilla in bustina - BUSTINE INTERE DA

RIMUOVERE

PREPARAZIONE

250g idratare la gelatina con l'acqua pesata
7g scadare la purea di lamponi Ravifruit e lasciare in infusione le bustine di
30g camomilla
rimuovere le bustine, aggiungere la gelatina idratata in precedenza nella
2 purea calda e mixare
versare 150 g circa in uno stampo da inserto di 16cm ed abbattere di
temperatura a -40 gradi

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

panna

acqua

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

500g semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la
110g joypaste pesto di pistacchio
100g versare circa 300g nello stampo in silicone, inserire il primo inserto di
150g gelificato al lampone, versare altri 300g circa di mousse al pistacchio, inserire
il secondo inserto con la namelaka ed il financier, livellare con la mousse ma
tenendo il financier pulito alla base.
abbattere a -40 gradi

Composizione finale

Sformare dallo stampo e spruzzare con colorante liposolubile verde chiaro a 30 gradi circa, con un pennellino fare alcune gocce di colorante liposolubile lilla alla stessa temperatura.
decorare con peach blossom di Dobra.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE