

SOGNO AL PISTACCHIO E CAMOMILLA

Livello avanzato

Pistacchio Corner - Sigep 2024



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FINANCIER MANDORLA E LAMPONI

AVOLETTA	550g
VIGOR BAKING	4g
farina "debole"	50g
amido di mais	50g
albumi	370g
burro 82% m.g. - FUSO	120g
lamponi - TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN	qb

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Versare su una teglia 60cmx40cm e disporre il TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN in maniera uniforme prima della cottura.
cuocere a 180 gradi per 8 minuti.
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

latte intero - AROMATIZZATO ALLA CAMOMILLA	200g
GLUCOSIO	10g
LILLY NEUTRO	50g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	340g
camomilla in bustina - BUSTINE INTERE DA RIMUOVERE	4
panna	250g

Riscaldare il latte ed inserire le bustine di camomilla, lasciare in infusione per alcune ore.
rimuovere le bustine strizzandole, ripesare il latte e correggere il peso se necessario.
portare ad ebollizione con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con un mixer ad immersione.
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.

irca GROUP Extraordinary made simple.

GELIFICATO AL LAMPONE E CAMOMILLA

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

MOUSSE AL PISTACCHIO

panna	500g	semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio
acqua	110g	versare circa 300g nello stampo in silicone, inserire il primo inserto di 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.
LILLY NEUTRO	100g	abbattere a -40 gradi
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	150g	

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 Dobla.

irca GROUP
Extraordinary made simple.