

HAMBURGERINI PESTO DI PISTACCHIO, PROVOLA E BOLOGNA.

HAMBURGERINO

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

farina acqua

olio di semi

zucchero semolato

lievito compresso

sale

PREPARAZIONE

1000g -Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua.

1000g -Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più

950g riprese.

80g -Lasciar puntare per 10 minuti e spezzare l'impasto in 20 gr.

-Formare dei bocconcini e lasciar lievitare a 28°C per 60 minuti.

-Infornare a 220°C per 10 minuti circa.

8g

crema alla provola

INGREDIENTI

CREMA SNACK latte 3.5% m.g. panna 35% m.g.

Provola

sale

Pepe macinato

PREPARAZIONE

100g -Scaldare il latte e unire la provola tagliare a cubetti e mixare con mixer.

250g -Unire tutti gli altri ingrendienti in planetaria e miscelare con foglia.

250g

200g

pesto di pistacchio

INGREDIENTI

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

olio d'oliva

sale

Pepe macinato

PREPARAZIONE

100g -Mixare tutti gli ingredienti insieme con mixer a immersione.

Composizione finale

-Taglaire i panini a metà, farcire con pesto di pistacchio, bologna e uno strato di crema.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE