



HAMBURGERINI PESTO DI PISTACCHIO, PROVOLA E BOLOGNA.

chef Livello intermedio

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.
80g -Formare dei bocconcini e lasciar lievitare a 28°C per 60 minuti.
60g -Inforiare 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 ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.
250g
200g
qb
qb

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.

30g

qb

qb

Composizione finale

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



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE