



CARAMEL PISTACCHIO

👤 Livello intermedio

Financier alle mandorle e limone

INGREDIENTI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - fuso

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin - 5%

PREPARAZIONE

- 550g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- 4g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta
- 50g frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un
- 50g impasto omogeneo.
- 370g mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per
- 120g 10 minuti circa in forno ventilato
- 60g

namelaka al caramello

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CARAMEL ORO

panna

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

200g -Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e
10g mixare con mixer ad immersione.
350g -Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
250g -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
45g deporre la namelaka in stampi da inserto a piccolo tubicino riempiendoli per
metà, e ponendo direttamente sopra una piccola striscia di financier
cosparso di profumi d'italia limoncello
porre in abbattitore a -40 gradi

mousse al pesto di 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
150g

farcitura al limoncello

INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO

PREPARAZIONE

qb depositare uno strato sottile sopra al financier tagliato, successivamente
abbattere sopra la namelaka colata nello stampo.

Composizione finale

Depositare uno strato di mousse al pesto di pistacchio all'interno dello stampo in silicone a mini cilindro, inserire l'inserto congelato composto dalla namelaka al caramello insieme al financier al limone e mandorla, con all'interno il gel al limoncello, e chiudere con ulteriore mousse.
una volta congelato e smodellato, spruzzare o glassare con mirror neutral e decorare con granella di pistacchio, pezzetti di limone candito CESARIN e alle estremità 2 SPOT ORIGINAL DOBLA



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

