



# CARAMEL PISTACCHIO

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## FINANCIER ALLE MANDORLE E LIMONE

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - fuso

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin - 5%

550g

4g

50g

50g

370g

120g

60g

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa in forno ventilato

## NAMELAKA AL CARMELLO

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CARMEL ORO

panna

LILLY NEUTRO

200g

10g

350g

250g

45g

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL PESTO DI PISTACCHIO

panna	500g	semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio
acqua	110g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	100g	
<u>JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO</u>	150g	

## FARCITURA AL LIMONCELLO

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO	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'inserito 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



Extraordinary  
made simple.