



MADELEINE AL PISTACCHIO

👩 Livello intermedio

Mini cake al pistacchio

IMPASTO MADELEINE

INGREDIENTI

zucchero
uova - a temperatura ambiente
farina "debole"
VIGOR BAKING
olio di girasole
burro 82% m.g. - fuso
buccia di limone grattugiata

PREPARAZIONE

100g Montare lo zucchero con le uova.
130g Incorporare la farina, il VIGOR BAKING e la scorza di limone.
115g Incorporare bene il burro e l'olio.
5g Conserva in frigo per una notte.
120g Mescolare bene prima di versare nella sac à poche.
30g Versare nello stampo da madeleine imburato e infornare a 170°C fino a
4g colorazione.

CREMA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA
JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PREPARAZIONE

50g Miscelare i due prodotti.
25g

Composizione finale

Una volta che le madeleine saranno fredde farcirle nel dorso con la crema al pistacchio.

Intingere il dorso della madeleine nel NOBEL PISTACCHIO e ri posizionarle all'interno dello stampo.

Porre lo stampo in frigorifero per alcuni minuti.

Sforlarle e decorarle con DAISY DOBLA.