

MADELEINE AL PISTACCHIO

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.

115a Incorporate bene il burro e l'olio.

5q Conserva in frigo per una notte.

120a Mescolare bene prima di versare nella sac à poche.

Versare nello stampo da madeleine imburrato 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.