



# MADELEINE AL PISTACCHIO

chef 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 Incorporate 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 imburrato e infornare a 170°C fino a colorazione.
- 4g

## 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.