

MADELEINE AL PISTACCHIO

Livello intermedio

Mini cake al pistacchio

IMPASTO MADELEINE

zucchero	100g	Montare lo zucchero con le uova.
uova - a temperatura ambiente	130g	Incorporare la farina, il VIGOR BAKING e la scorza di limone.
farina "debole"	115g	Incorporate bene il burro e l'olio.
VIGOR BAKING	5g	Conserva in frigo per una notte.
olio di girasole	120g	Mescolare bene prima di versare nella sac à poche.
burro 82% m.g. - fuso	30g	Versare nello stampo da madeleine imburrato e infornare a 170ºC fino a colorazione.
buccia di limone grattugiata	4g	

CREMA AL PISTACCHIO

CHOCOCREAM PASTICCERA	50g	Miscelare i due prodotti.
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.