



# 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.
<u>VIGOR BAKING</u>	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 imburrito e infornare a 170°C fino a colorazione.
buccia di limone grattugiata	4g	

## CREMA AL PISTACCHIO

CHOCOCREAM PASTICCERA	50g	Miscelare i due prodotti.
<u>JOYPASTE PISTACCHIO PURA</u>	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.



Extraordinary  
made simple.