



# PISTACCHIO & AMARENA

👤 Livello intermedio

## PER IL CAKE VANIGLIA E PISTACCHIO

### TOP CAKE

uova

burro - morbido

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

granella di pistacchio

Amarena Candita - q.b.

500g

250g

250g

20g

100g

Miscelare con frusta in planetaria per 6 minuti a media-bassa velocità i primi 4 ingredienti.

Incorporare la granella di pistacchi. Depositare negli stampi imburrati ed infarinati e per ultimo inserire le amarene intere .

Cuocere a 180-190°C. stampo 18 cm diametro.

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

latte

sciroppo di glucosio

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna

LILLY NEUTRO

LILLY NEUTRO

Acqua per pistacchio

200g

8g

275g

200g

35g

100g

80g

Portare ad ebollizione il latte ed il Glucosio, aggiungere il Lilly e miscelare con frusta, aggiungere la miscela al cioccolato in 3 volte e successivamente la pasta di pistacchio con la sua acqua.

Aggiungere la panna fredda, mixare e mettere a riposare in frigorifero per una notte.

Il giorno successivo , montare in planetaria con la frusta per qualche minuto.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GELEE ALL'AMARENA

FRUTTIDOR AMARENA

acqua

LILLY NEUTRO

400g

60g

60g

Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor . Colare in stampo di silicone 14 cm diametro e congelare.

## GLASSA ANIDRA AL PISTACCHIO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

PRALIN DELICRISP PISTACHE

400g

100g

Sciogliere gli ingredienti ed utilizzare a 32-35 gradi.

## COMPOSIZIONE FINALE

Glassare il cake con la glassa anidra al pistacchio. Appoggiare al centro del cake la gelee all'amarena , passare sulla superficie del BLITZ .

Montare in planetaria la namelaka al pistacchio e con l'aiuto di una bocchetta rigata creare degli spuntoni a fianco della gelee.

Appoggiare un disco di cioccolato bianco temperato spruzzato con un pò di verde



Extraordinary  
made simple.