



PISTACCHIO & AMARENA

chef Livello intermedio

PER IL CAKE VANIGLIA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

TOP CAKE

uova

burro - morbido

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

granella di pistacchio

Amarena Candita - q.b.

PREPARAZIONE

- 500g Miscelare con frusta in planetaria per 6 minuti a media-bassa velocità i primi 4 ingredienti.
250g Incorporare la granella di pistacchi. Depositare negli stampi imburrati ed infarinati e per ultimo inserire le amarene intere .
20g Cuocere a 180-190°C. stampo 18 cm diametro.
100g

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

latte

sciroppo di glucosio

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna

LILLY NEUTRO

LILLY NEUTRO

Acqua per pistacchio

PREPARAZIONE

- 200g 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.
275g Aggiungere la panna fredda, mixare e mettere a riposare in frigorifero per una notte.
200g 35g Il giorno successivo , montare in planetaria con la frusta per qualche minuto.
100g 80g

GELEE ALL'AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA

acqua

LILY NEUTRO

PREPARAZIONE

400g Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo
60g inserire il fruttidor .
60g Colare in stampo di silicone 14 cm diametro e congelare.

GLASSA ANIDRA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

PRALIN DELICRISP PISTACHE

PREPARAZIONE

400g Sciogliere gli ingredienti ed utilizzare a 32-35 gradi.
100g

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