



# BISCOTTI AL PISTACCHIO ACCOPPIATI

chef Livello intermedio

Biscotti di frolla alla mandorla farciti con crema al cioccolato bianco e pistacchio

## PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

#### AVOLETTA

sale

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare in planetaria con foglia TOP FROLLA, sale e burro, aggiungere le

350g uova ed infine incorporare AVOLETTA precedentemente setacciata.

150g Mescolare bene fino ad ottenere una pasta omogenea.

150g Tirare tra due fogli di carta da forno a 2 mm e lasciare riposare per qualche  
2g ora in frigorifero.

Stampare dei biscotti rotondi con coppapasta del diametro di 4 centimetri.

Depositare su foglio di silicone microforato.

Cuocere a 170°C per circa 10 minuti e comunque fino a completa doratura.

## FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO

### INGREDIENTI

#### CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

### PREPARAZIONE

qb Montare in planetaria con foglia per 3-4 minuti a media velocità

## GLASSATURA AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

#### NOBEL PISTACCHIO

### PREPARAZIONE

qb Scaldare NOBEL PISTACCHIO con microonde a circa 40°C

## Composizione finale

---

- Farcire la metà dei biscotti dressando nel centro di ognuno una goccia di CHOCOCREAM PISTACCHIO.
- Con sac a poche e bocchetta n.6-8 formare un cerchio di CHOCOSMART BIANCO montato tutt'intorno a CHOCOCREAM.
- Accoppiare chiudendo con un altro biscotto di frolla.
- Mettere in frigorifero per 30 minuti.
- Glassare con NOBEL PISTACCHIO precedentemente fuso a 40°C.
- Decorare con piccole foglie d'argento o con granelli di pistacchio.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**