

BISCOTTI AL PISTACCHIO ACCOPPIATI

Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

TOP FROLLA	1000g	Miscelare in planetaria con foglia TOP FROLLA, sale e burro, aggiungere le uova ed infine incorporare AVOLETTA precedentemente setacciata. Mescolare bene fino ad ottenere una pasta omogenea. Tirare tra due fogli di carta da forno a 2 mm e lasciare riposare per qualche 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.
burro 82% m.g.	350g	
uova intere	150g	
AVOLETTA	150g	
sale	2g	

FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO

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

GLASSATURA AL PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO	qb	Scaldare NOBEL PISTACCHIO con microonde a circa 40°C

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.