



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

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

sale

1000g

350g

150g

150g

2g

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.

FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

qb

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GLASSATURA AL PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO

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.



Extraordinary
made simple.