

# TI AMO... PISTACCHIO

☐ Livello intermedio

Mousse monoporzione al pistacchio

## FINANCIER ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING

farina "debole" amido

albume

burro 82% m.g. - fuso

#### PREPARAZIONE

825g Miscelare gli elementi secchi.

6g Unire gli albumi e miscelare a mano.

75q Aggiungere il burro.

75g Versare nello stampo e cuocere per 15 minuti a 160-170°C.

555a Raffreddare completamente

180g

## STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE

### **PREPARAZIONE**

Scaldare leggermente il PRALIN DELICRISP e stenderne un leggero strato su tutta la superficie del financier.

## **MOUSSE AL PESTO DI PISTACCHIO**

#### INGREDIENTI

panna 35% m.g. 500g acqua - a temperatura ambiente 100g

LILLY NEUTRO	
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	

100g

# 80g PREPARAZIONE

Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida. Unire delicatamente la Joypaste.

## **GLASSA A SPECCHIO**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
acqua	100g Unire l'acqua ,MIRROR NEUTRO e i coloranti portare a leggera ebollizione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	270g Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
MIRROR NEUTRAL	300g Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
colorante - idrosolubile rosso	0.5g
colorante - oro	0.2g

# **Composizione finale**

Dressare la mousse alla nocciola negli stampi in silicone riempiendoli per 3/4. Inserire nel centro l'inserto.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare e ricoprire i dolci scaldando a 35°C la glassa.

Decorare con SPRINKLE HOT LIPS DOBLA.