



# TI AMO... PISTACCHIO

👤 Livello intermedio

Mousse monoporzione al pistacchio

## FINANCIER ALLA MANDORLA

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido

albume

burro 82% m.g. - fuso

825g

6g

75g

75g

555g

180g

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro.

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

Raffreddare completamente

## STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

PRALIN DELICRISP PISTACHE

qb

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

## MOUSSE AL PESTO DI PISTACCHIO

panna 35% m.g.

acqua - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

500g

100g

100g

80g

Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.

Unire delicatamente la Joypaste.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GLASSA A SPECCHIO

acqua	100g	Unire l'acqua ,MIRROR NEUTRO e i coloranti portare a leggera ebollizione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	270g	
<u>MIRROR NEUTRAL</u>	300g	Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
colorante - idrosolubile rosso	0,5g	
colorante - oro	0,2g	Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.

## 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.



Extraordinary  
made simple.