



# TI AMO... PISTACCHIO

chef 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.

75g Aggiungere il burro.

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

555g Raffreddare completamente

180g

## STRATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE

### PREPARAZIONE

qb 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.  
acqua - a temperatura ambiente

### LILLY NEUTRO

### JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

### PREPARAZIONE

500g Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.  
100g Unire delicatamente la Joypaste.  
100g  
80g

## GLASSA A SPECCHIO

---

### INGREDIENTI

acqua  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

### MIRROR NEUTRAL

colorante - idrosolubile rosso  
colorante - oro

### PREPARAZIONE

100g Unire l'acqua ,MIRROR NEUTRO e i coloranti portare a leggera ebollizione.  
270g Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.  
300g Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.  
0.5g  
0.2g

## Composizione finale

---

Dressare la mousse alla nocciola negli stampi in silicone riempiendoli per 3/4.

Inserire nel centro l'inserto.

Porre in abbatitore fino a completo congelamento.

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

Decorare con SPRINKLE HOT LIPS DOBLA.