



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.
- 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 abbattitore fino a completo congelamento.

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

Decorare con SPRINKLE HOT LIPS DOBLA.