



# RING GREEN

👤 Livello avanzato

Monoporzione al pistacchio, mango e albicocca



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## BISCOTTO AL PISTACCHIO

ALICE'S CAKE

farina di pistacchio  
olio di semi di girasole  
acqua

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

500g

50g

200g

210g

40g

Mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia per 5 minuti.  
Versare negli stampini e cuocere a 170° C.

## MOUSSE AL MANGO

panna 35% m.g.

LILLY MANGO

Polpa Mango

acqua

500g

100g

150g

50g

Mescolare la purea, il LILLY MANGO e l'acqua in planetaria.  
Aggiungere la panna liquida e portare il tutto ad una consistenza semi-montata.

## GLASSA AL MANGO

MIRROR NEUTRAL

purea di mango

200g

50g

Mescolare gli ingredienti con l'aiuto di un mixer ad immersione avendo cura di non incorporare aria.  
Al momento dell'uso riscaldare leggermente.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## RING AL PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO - sciolto a 40°C

qb Realizza la decorazione del dolce mono-porzione con NOBEL PISTACCHIO sciogliendolo a 40°C e utilizzalo su un nastro acetato senza temperare!

## COMPOSIZIONE FINALE

-Realizzare un anello decorato di Nobel Pistacchio

-Tagliare il biscotto al pistacchio dello stesso

diametro della decorazione realizzata con NOBEL PISTACCHIO ed inserirlo sul fondo dello stesso.

-Riempire con 1 cm di mousse al mango.

-Dressare uno strato sottile di glassa al mango.

-Terminare la farcitura con uno strato di FRUTTIDOR ALBICOCCA.

-Decorare con Daisy XL 78324 di DOBLA.



Extraordinary  
made simple.