



RING GREEN

chef Livello avanzato

Monoporzione al pistacchio, mango e albicocca

BISCOTTO AL PISTACCHIO

Ingredienti

ALICE'S CAKE

farina di pistacchio

olio di semi di girasole

acqua

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

Preparazione

500g Mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia per 5 minuti.

50g Versare negli stampini e cuocere a 170° C.

200g

210g

40g

MOUSSE AL MANGO

Ingredienti

panna 35% m.g.

LILLY MANGO

Polpa Mango

acqua

Preparazione

500g Mescolare la purea, il LILLY MANGO e l'acqua in planetaria.

100g Aggiungere la panna liquida e portare il tutto ad una consistenza semi-

150g montata.

50g

GLASSA AL MANGO

Ingredienti

MIRROR NEUTRAL
purea di mango

Preparazione

200g Mescolare gli ingredienti con l'aiuto di un mixer ad immersione avendo cura
50g di non incorporare aria.
Al momento dell'uso riscaldare leggermente.

RING AL PISTACCHIO

Ingredienti

NOBEL PISTACCHIO - sciolto a 40°C

Preparazione

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.



RICETTA CREATA DA:
Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere