

RING GREEN

Livello avanzato

Monoporzione al pistacchio, mango e albicocca



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

BISCOTTO AL PISTACCHIO

ALICE'S CAKE	500g	Mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia per 5 minuti. Versare negli stampini e cuocere a 170º C.
farina di pistacchio	50g	
olio di semi di girasole	200g	
acqua	210g	
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	40g	

MOUSSE AL MANGO

panna 35% m.g.	500g	Mescolare la purea, il LILLY MANGO e l'acqua in planetaria. Aggiungere la panna liquida e portare il tutto ad una consistenza semi-montata.
LILLY MANGO	100g	
Polpa Mango	150g	
acqua	50g	

GLASSA AL MANGO

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

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!

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.