



MONO PISTACCIO E PESCA

chef Livello intermedio

Desser al piatto Lactose Free

GELIFICATO ALLA PESCA - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA

gelatina animale
acqua

PREPARAZIONE

- 200g Reidratare la gelatina con l'acqua
- 4g Scaldate FRUTTIDOR PESCA e unirvi la gelatina mescolando finché non si è
- 20g sciolta completamente
- Versare negli stampi da inserto ed abbattere di temperatura.

MOUSSE AL PISTACCCHIO - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

gelatina animale
acqua - per gelatina
latte delattosato
zucchero

JOYPASTE PISTACCCHIO PURA

panna delattosata - semi montata

PREPARAZIONE

- 16g Reidratare la gelatina con l'acqua.
- 80g Portare a leggera ebollizione il latte insieme allo zucchero e alla pasta
- 230g pistacchio.
- 160g inserire la gelatina reidratata e frullare con un mixer ad immersione, una volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente
- 120-140g la panna delattosata semimontata.
- 740g Versare negli stampi da monoporzione per metà, inserire l'inserto congelato, coprire e chiudere con altra mousse.

FONDO DI CRUMBLE - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

farina di grano tenero
farina di mandorle
burro - delattosato o margarina
zucchero di canna

PREPARAZIONE

200g Impastare grossolanamente le farine con il burro in planetaria con foglia,
200g aggiungere lo zucchero.
200g Far raffreddare l'impasto ottenuto in frigo per almeno un ora.
200g Porre l'impasto sbriciolato all'interno di alcuni stampi da tartelletta leggermente più grandi della mono, cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

MASSA SPRUZZO

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - arancione/giallo

PREPARAZIONE

qb Sciogliere a 31 gradi il burro di cacao colorato

Composizione finale

Spruzzare con il burro di cacao la monoporzione ancora congelata, porla sopra il crumble e decorare con pistacchi e FRUTTIDOR PESCA.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCiere