

MONO PISTACCHIO E PESCA

□ 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 Scaldare FRUTTIDOR PESCA e unirvi la gelatina mescolando finche non si è

20a sciolta completamente

Versare negli stampi da inserto ed abbatere di temperatura.

MOUSSE AL PISTACCHIO - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

gelatina animale acqua - per gelatina latte delattosato zucchero

JOYPASTE PISTACCHIO 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

120-140g volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente

740q la panna delattosata semimontata.

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

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