

MONO PISTACCHIO E PESCA

👤 Livello intermedio

Desser al piatto Lactose Free



RICETTA CREATA DA:

Daide Lista

Pasticciere



GELIFICATO ALLA PESCA - LACTOSE FREE

FRUTTIDOR PESCA

gelatina animale

acqua

200g

4g

20g

Reidratare la gelatina con l'acqua

Scaldare FRUTTIDOR PESCA e unirvi la gelatina

mescolando finche non si è sciolta completamente

Versare negli stampi da inserto ed abbattere di

temperatura.

MOUSSE AL PISTACCHIO - LACTOSE FREE

gelatina animale

acqua - per gelatina

latte delattosato

zucchero

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

panna delattosata - semi montata

16g

80g

230g

160g

120-140g

740g

Reidratare la gelatina con l'acqua.

Portare a leggera ebollizione il latte insieme allo zucchero e alla pasta pistacchio.

inserire la gelatina reidratata e frullare con un mixer ad immersione, una volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente la panna delattosata semimontata.

Versare negli stampi da monoporzione per metà, inserire l'inserto congelato, coprire e chiudere con altra mousse.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FONDO DI CRUMBLE - LACTOSE FREE

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

MASSA SPRUZZO

<u>BURRO DI CACAO</u> - arancione/giallo	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.



Extraordinary
made simple.