



# 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
- 20g sciolta completamente
- Versare negli stampi da inserto ed abbattere 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
- 740g 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

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