

FINGERS PISTACCHIO E FRAGOLA

Livello avanzato

MONOPORZIONI MODERNE

PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

Ingredienti
TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

Preparazione

250g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia finon ad ottenere una

90g massa omogenea.

25g Far riposare l'impasto in frigorifero.

25g Laminare la frolla a 2mm di altezza e realizzare dei rettangoli di 4x12cm.

Cuocere in forno a 170C° per 12min.

PAN DI SAGNA AL PISTACCHIO

Ingredienti

uova - a temperatura ambiente

IRCA GENOISE

ZUCCHERO INVERTITO

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

Preparazione

300g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.

250g Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220C° per 8 min.

25g Una volta freddo posizionarlo in una cornice d'acciao 60x40cm.

40g

GELATINA ALLA FRAGOLA

Ingredienti

FRUTTIDOR FRAGOLA

acqua

200g

40g

LILLY NEUTRO

Preparazione

Sciogliere il LILLY nell'acqua.

Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullato a immersione.

Versare la miscela sul pan di spagna e livellare con una spatola.

Mettere in frigorifero.

CREMA ALLA FRAGOLA

Ingredienti	Preparazione
latte 3.5% m.g bollente 25g	Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.
panna 35% m.g bollente 125g	Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore
GLUCOSIO 5g	a immersione per ottenere una ganache.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 160g	Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.
BURRO DI CACAO	
LILLY NEUTRO 20g	
panna 35% m.g fredda 75g	
purea di frutta - fragole 125g	

GLASSA AL PISTACCHIO

Ingredienti		Preparazione

NOBEL PISTACCHIO - sciolto a 40C° 400g Miscelare insieme gli ingredienti. granella di pistacchio

80g

Composizione finale

Tagliare il pan di spagna coperto di gelatina in modo da ottenere due rettangoli 30x40 cm.

Posizionare il pan di spagna un una cornice d'acciao 30x40cm e versare sopra la crema alla fragola.

Coprire la crema con il secondo strato di pan di spagna farcendo aderire il lato coperto di gelatina.

Mettere in abbattitore a temperatura positiva finche il dolce non sarà compatto.

Porzionarlo in rettangoli 3x10cm.

Glassare un lato del dolce nel NOBEL PISTACCHIO e posizionarlo sul fondo di frolla.

Decorare con CHOCOLATE STRAWBERRY e WAVE GREEN LARGE DOBLA.

