



FINGERS PISTACCHIO E FRAGOLA

chef 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'acciaio 60x40cm.
40g

GELATINA ALLA FRAGOLA

Ingredienti

FRUTTIDOR FRAGOLA

acqua

LILLY NEUTRO

Preparazione

200g Sciogliere il LILLY nell'acqua.

40g Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullato a immersione.

40g Versare la miscela sul pan di spagna e livellare con una spatola.

Mettere in frigorifero.

CREMA ALLA FRAGOLA

Ingredienti

latte 3,5% m.g. - bollente

panna 35% m.g. - bollente

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - fredda

purea di frutta - fragole

Preparazione

25g Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.

125g Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore
5g a immersione per ottenere una ganache.

160g Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.

10g

20g

75g

125g

GLASSA AL PISTACCHIO

Ingredienti

NOBEL PISTACCHIO - sciolto a 40°C

granella di pistacchio

Preparazione

400g Miscelare insieme gli ingredienti.

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'acciaio 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.



RICETTA CREATA DA:
Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere