

FINGERS PISTACCHIO E FRAGOLA

Livello avanzato

MONOPORZIONI MODERNE



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

TOP FROLLA	250g
burro 82% m.g.	90g
uova	25g
farina di mandorle	25g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia finon ad ottenere una massa omogenea.
Far riposare l'impasto in frigorifero.
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

uova - a temperatura ambiente	300g
IRCA GENOISE	250g
ZUCCHERO INVERTITO	25g
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	40g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.
Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220C° per 8 min.
Una volta freddo posizionarlo in una cornice d'acciao 60x40cm.

GELATINA ALLA FRAGOLA

FRUTTIDOR FRAGOLA	200g
acqua	40g
LILLY NEUTRO	40g

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

latte 3.5% m.g. - bollente	25g
panna 35% m.g. - bollente	125g
GLUCOSIO	5g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	160g
BURRO DI CACAO	10g
LILLY NEUTRO	20g
panna 35% m.g. - fredda	75g
purea di frutta - fragole	125g

Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.
Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per ottenere una ganache.
Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.

GLASSA AL PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO - sciolto a 40C°	400g
granella di pistacchio	80g

Miscelare insieme gli ingredienti.

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.