



# 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'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 40C°

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