



FINGERS PISTACCHIO E FRAGOLA

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONI MODERNE



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova
farina di mandorle

250g
90g
25g
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
IRCA GENOISE
ZUCCHERO INVERTITO
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

300g
250g
25g
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'acciaio 60x40cm.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELATINA ALLA FRAGOLA

FRUTTIDOR FRAGOLA

acqua

LILLY NEUTRO

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

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

25g	Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.
125g	Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per ottenere una ganache.
5g	Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.
160g	
10g	
20g	
75g	
125g	

GLASSA AL PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO - sciolto a 40C°

granella di pistacchio

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.



Extraordinary
made simple.