

# TRICOLORE

# **ROLLÉ AL PISTACCHIO**

## INGREDIENTI

IRCA GENOISE
uova intere - temperatura ambiente
ZUCCHERO INVERTITO
granella di pistacchio
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

## **PREPARAZIONE**

500g Montare i primi tre ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

600g Unire delicatamente i pistacchi e la JOYPASTE.

50g Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8

150g mm (Dose per 2 teglie 60x40).

50q Cuocere per 4-6 minuti circa a 200-220°C con la valvola chiusa.

Dopo la cottura, abbattere in positivo e coppare della misura prescelta.

Coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in

frigorifero fino a quando deve essere utilizzato.

## **GELIFICATO ALLA FRAGOLA**

#### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR FRAGOLA
acqua - tiepida

#### PREPARAZIONE

100g Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua.

400g Unire FRUTTIDOR e miscelare.

100g Versare nello stampo per inserto e congelare.

## **CROCCANTE AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C JOYPASTE PISTACCHIO 100%

## **PREPARAZIONE**

200g Miscelare i due ingredienti.

30g Stendere il composto tra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm. Congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

## **MOUSSE ALLA PANNA COTTA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

LILLY NEUTRO e la JOYPASTE.

JOYPASTE PANNA COTTA 100g Unire alla Panna semi-montata e miscelare delicatamente.

acqua - tiepida 200g

panna 35% m.g. - semi montata 1.000g

# **Composizione finale**

Riempire a metà lo stampo prescelto con la mousse.

Inserire il Gelificato alla Fragola congelato, poi il Croccante al Pistacchio.

Versare un altro stratio di mousse e terminare con uno strato di Rollé al pistacchio.

Abbattere in negativo e rimuovere dallo stampo.

Spruzzare con effetto velluto bianco e decorare con puntini di MIRROR FRAGOLA e KIWI.