



TRANCIO PISTACCHIO E FRAGOLA

👤 Livello intermedio

DACQUOISE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

albume
zucchero
zucchero a velo
farina di pistacchio
farina

PREPARAZIONE

250g In una planetaria far montare l'albume con una parte di zucchero , ed
100g inserire in altre 2-3 volte lo zucchero restante .
150g Miscelare insieme farina – zucchero a velo e farina di pistacchio , ed
140g inserire nella montata miscelando con a mano dal basso verso l'alto.
45g Cospargere di zucchero a velo e cuocere in tappeti di silicone , forno
ventilato a 175 gradi , valvola aperta per 16 minuti .
Una volta raffreddato , tagliare in 2 rettangoli da 20x9 cm e in uno
spatolare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP PISTACCHIO.

GELATINA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

[FRUTTIDOR FRAGOLA](#) - frullato
[LILLY NEUTRO](#)
acqua

PREPARAZIONE

200g Scaldare al microonde l'acqua , scioglierci il LILLY NEUTRO e per
40g ultimo aggiungere il fruttidor frullato .
40g

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

latte
glucosio
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
panna
LILLY NEUTRO
JOYPASTE PISTACCHIO PURA
Acqua per pistacchio

PREPARAZIONE

200g Portare a bollore il latte con il glucosio , sciogliere il lilly neutro con una
8g frusta. Inserire il cioccolato bianco e con l'aiuto di un mixer ad
300g immersione creare una ganache.
200g Aggiungere poi a filo la panna e per ultimo la pasta pistacchio
40g reidratata della sua acqua. Coprire con pellicola a contatto e far
100g cristallizzare in frigorifero per una notte.
80g La mattina seguente montare in planetaria con l'aiuto di una frusta .

Glassatura

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

Glassare il dolce ancora nello stampo con MIRROR NEUTRO colorato con colore idrosolubile verde.

Composizione finale

Inserire in uno stampo rettangolare 20x9 cm la dacquoise al pistacchio con il pralin delicrisp pistacchio, aggiungere circa 185 grammi di gelatina alla fragola, appoggiare un altro strato di dacquoise senza il croccante e terminare con la namelaka montata e lisciare bene la superficie per renderla omogenea.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Glassare il dolce ancora nello stampo con MIRROR NEUTRO colorato con colore idrosolubile verde.

Decorare con una placchetta di cioccolato fondente e un pistacchio.