

TRANCIO PISTACCHIO E FRAGOLA

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 inserire nella montata miscelando con a mano dal basso verso l'alto.

Cospargere di zucchero a velo e cuocere in tappeti di silicone , forno 45g 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 200g glucosio 8g SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 300g

Acqua per pistacchio
JOYPASTE PISTACCHIO PURA
LILLY NEUTRO
panna

200g	
40g	PREPARAZIONE

Portare a bollore il latte con il glucosio , sciogliere il lilly neutro con una frusta. Inserire il cioccolato bianco e con l'aiuto di un mixer ad immersione creare una ganache.

Aggiungere poi a filo la panna e per ultimo la pasta pistacchio reidratata della sua acqua. Coprire con pellicola a contatto e far cristallizzare in frigorifero per una notte.

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.