



TRANCIO PISTACCHIO E FRAGOLA

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

GELATINA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA - frullato
LILLY NEUTRO
acqua

PREPARAZIONE

200g Scaldare al microonde l'acqua , scioglierci il LILLY NEUTRO e per ultimo aggiungere il fruttidor frullato .
40g
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 frusta. Inserire il cioccolato bianco e con l'aiuto di un mixer ad immersione creare una ganache.
300g Aggiungere poi a filo la panna e per ultimo la pasta pistacchio
200g reidratata della sua acqua. Coprire con pellicola a contatto e far 40g cristallizzare in frigorifero per una notte.
100g La mattina seguente montare in planetaria con l'aiuto di una frusta .
80g

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 lasciare 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.