



TRANCIO PISTACCHIO E FRAGOLA

👤 Livello intermedio

DACQUOISE AL PISTACCHIO

albume
zucchero
zucchero a velo
farina di pistacchio
farina

250g
100g
150g
140g
45g

In una planetaria far montare l'albume con una parte di zucchero , ed inserire in altre 2-3 volte lo zucchero restante .
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 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

FRUTTIDOR FRAGOLA - frullato
LILLY NEUTRO
acqua

200g
40g
40g

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

NAMELAKA AL PISTACCHIO

latte	200g
glucosio	8g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	300g
panna	200g
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g
<u>JOYPASTE PISTACCHIO PURA</u>	100g
Acqua per pistacchio	80g

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

MIRROR NEUTRAL

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.



Extraordinary
made simple.