



FLOWER POT RUDOLPH

chef Livello intermedio

DOLCE MONOPORZIONE

BISCUIT TROCADERO PISTACCHIO

INGREDIENTI

zucchero a velo
farina di pistacchio
fecola
farina di mandorle
albumi
zucchero semolato
tuorli d'uovo
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE
burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

110g In una ciotola setacciare lo zucchero a velo e la fecola.
50g Aggiungere la farina di pistacchio e la farina di mandorle e la metà degli albumi e mescolare.
16g Montare l'altra metà dell'albumi con lo zucchero semolato fino a neve ferma e lucida.
160g Unire i 2 composti e miscelare delicatamente.
40g Aggiungere infine i tuorli, la pasta pistacchio e il burro fuso a 45°C.
10g Mescolare delicatamente.
30g Cuocere a 170°C in forno ventilato per circa 15 minuti. Porre in abbattitore
80g fino a completo raffreddamento.
Spatolare uno strato sottile di PRAVIN DELICRISP PISTACCHIO e coppare con un ring alcuni dischi e con il rimanente creare dei cubetti.

GELEE CILIEGIA ROSSA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 200g Scaldare al microonde l'acqua a circa 40-45°C ed unire poi il LILLY NEUTRO e
25g miscelare.
25g Unire poi il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.
Colare in un sac a poche.

CHANTILLY CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

sale fino

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PREPARAZIONE

- 500g Portare a primo bollire la panna ed il sale.
2g Versare il liquido caldo sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e la JOYPASTE
150g PISTACCHIO PURA.
40g Emulsionare bene il tutto e coprire con pellicola a contatto e mettere in
frigorifero per una notte.
La mattina seguente montare la chantilly e una parte dressarla all'interno di
stampi di silicone a mezzasfera e appoggiare il disco di biscuit trocadero ed
abbattere.
La restante chantilly conservarla in un sac a poche.

Composizione finale

Colare nel FLOWER POT WHITE DOBLA una piccola quantità di chantilly al pistacchio.

Inserire i cubetti croccanti di biscuit e PRALIN DELICRISP PISTACCHIO.

Colare altra chantilly.

Colare uno strato generoso di gelee alla ciliegia rossa ed abbattere per qualche minuto.

Sformare la chantilly dalle semisfere di silicone e cospargerle con CACAO IN POLVERE.

Appoggiare la semisfera nel FLOWER POT WHITE.

Decorare con corna e occhi fatti di cioccolato temperato.

Terminare con SANTA HAT e MINI PEARL DOBLA.