



FLOWER POT RUDOLPH

👤 Livello intermedio

DOLCE MONOPORZIONE

BISCUIT TROCADERO PISTACCHIO

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

110g
50g
16g
60g
160g
40g
10g
30g
80g

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

GELEE CILIEGIA ROSSA

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

acqua

LILLY NEUTRO

200g
25g
25g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHANTILLY CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

panna 35% m.g.

sale fino

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

500g

2g

150g

40g

Portare a primo bollore la panna ed il sale.

Versare il liquido caldo sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e la JOYPASTE PISTACCHIO PURA.

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.



Extraordinary
made simple.