



# MONO PISTACCIO E LAMPONE

## chef Livello base

Ricetta per la preparazione della Mono Pistacchio e Lampone.

## FINANCIER AL PISTACCIO

### INGREDIENTI

farina di mandorla

zucchero a velo

albume d'uovo

sale

amido di mais

burro anidro

Aurea crema pistacchi siciliani 25%

### PREPARAZIONE

280g -Inserire in planetaria con la foglia lo zucchero a velo e la polvere di  
100g mandorle.

200g -Mescolare con la foglia fino a rendere il prodotto omogeneo.

3g -Aggiungere gli albumi con il sale sciolto all'interno.

75g -Inserire il burro anidro fuso a 50°C.

135g -Terminare con la crema aurea al pistacchio.

260g -Dressare negli stampi e cuocere a circa 160° per circa 18 minuti, posizionando un  
tappetino microforato ed una griglia sopra gli stampi.

## GELATINA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

purea di lampone 100%  
zucchero semolato - (parte 1)  
pectina jaune  
zucchero semolato - (parte 2)  
destrosio  
sciroppo di glucosio 40 de  
sale  
acido citrico in soluzione 50-50

### PREPARAZIONE

300g -Scaldare in pentola la purea di lampone.  
9g -Arrivati a 40°C circa disperdere la pectina premiscelata con la prima parte di  
45g zucchero avendo cura di mescolare  
270g con la frusta al fine di avere una buona dispersione.  
40g -Portare a bollore ed aggiungere i restanti zuccheri.  
75g -Cuocere il prodotto a 72-74 brix.  
3g -Aggiungere l'acido citrico in soluzione mescolando bene.  
12g -Colare in un colino a pistone riscaldato in forno e dressare negli stampi in  
silicone a ciambella riempiendoli due terzi circa.

## COMPOSIZIONE FINALE

---

- All'interno dello stampo a ciambella colare la gelatina per circa due terzi.
- Una volta raffreddato riempire fino al bordo con la crema aurea scaldata a 40° ed abbattere di temperatura in negativo.
- Smodellare l'inserto e posizionarlo sopra al financier cotto e smodellato.
- Glassare il prodotto fino al bordo di congiunzione della gelatina nella glassa rocher al pistacchio.
- Completare dressando al centro la confettura di lampone.