



MONO PISTACCHIO E LAMPONE

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione della Mono Pistacchio e Lampone.

FINANCIER AL PISTACCHIO

farina di mandorla
zucchero a velo
albume d'uovo
sale
amido di mais
burro anidro
[Aurea crema pistacchi siciliani 25%](#)

280g
100g
200g
3g
75g
135g
260g

- Inserire in planetaria con la foglia lo zucchero a velo e la polvere di mandorle.
- Mescolare con la foglia fino a rendere il prodotto omogeneo.
- Aggiungere gli albumi con il sale sciolto all'interno.
- Inserire il burro anidro fuso a 50°C.
- Terminare con la crema aurea al pistacchio.
- Dressare negli stampi e cuocere a 160° per circa 18 minuti, posizionando un tappetino microforato ed una griglia sopra gli stampi.

GELATINA AL LAMPONE

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

300g
9g
45g
270g
40g
75g
3g
12g

- Scaldare in pentola la purea di lampone.
- Arrivati a 40°C circa disperdere la pectina premiscelata con la prima parte di zucchero avendo cura di mescolare con la frusta al fine di avere una buona dispersione.
- Portare a bollire ed aggiungere i restanti zuccheri.
- Cuocere il prodotto a 72-74 brix.
- Aggiungere l'acido citrico in soluzione mescolando bene.
- 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'inserito 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.



Extraordinary
made simple.