



MONO PISTACCHIO E LAMPONE

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione della Mono Pistacchio e Lampone.

FINANCIER AL PISTACCHIO

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 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'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.