



# 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 bollore 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.