

MONO PISTACCHIO E LAMPONE

Livello base

Ricetta per la preparazione della Mono Pistacchio e Lampone.

FINANCIER AL PISTACCHIO

farina di mandorla	280g
zucchero a velo	100g
albume d'uovo	200g
sale	3g
amido di mais	75g
burro anidro	135g
Aurea crema pistacchi siciliani 25%	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%	300g
zucchero semolato - (parte 1)	9g
pectina jaune	45g
zucchero semolato - (parte 2)	270g
destrosio	40g
sciroppo di glucosio 40 de	75g
sale	3g
acido citrico in soluzione 50-50	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'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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.