



TETTE DELLE MONACHE AL LIMONE E PISTACCHIO

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione delle Tette delle Monache limone e pistacchio (ingredienti per 15/18 pezzi).

IMPASTO AL LIMONE

Dolce Monaca
Uova Intere Pastorizzate
Acqua (20°)
pasta frutta oro limone

250g
275g
100g
12g

- Pesare gli ingredienti, ad eccezione della frutta, in planetaria con frusta e premiscelare a mano.
- Montare per 1 minuto a media velocità e poi a massima velocità per 5 minuti.
- A montata ultimata incorporare delicatamente la PASTA FRUTTA ORO LIMONE.
- Dressare l'impasto su teglie con carta forno, utilizzando una sac à poche con bocchetta n°16-20, in base alla dimensione desiderata.
- Cuocere in forno ventilato a 180-190 °C per circa 15-20 minuti con valvola aperta oppure in forno statico a una temperatura più alta di circa 220°, mantenendo lo sportello leggermente aperto.
- Una volta sfornate, far raffreddare e farcire a seconda del gusto desiderato - per una gestione migliore si consiglia di abbattere il prodotto vuoto e farcirlo al bisogno.
- Con 250 g di mix si ottengono circa 15/18 pezzi.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

Latte intero

Glucosio

sinfonia cioccolato bianco 33%

panna 35% m.g.

lilly neutro

joypaste pesto di pistacchio

sale

125g

10g

140g

100g

25g

40g

1g

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato la JOYPASTE e il sale continuando a mixare.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno quattro ore.
- Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).
- Farcire le tette delle monache con circa 30 g di Namelaka.

DECORAZIONE

Chocosmart White

pistacchio tritato sgusciato 2-4

zest di limone

qb

qb

qb

- Glassare con CHOCOSMART WHITE e cospargere con PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4 e zest di limoni freschi