



TETTE DELLE MONACHE

PISTACCHIO E LAMPONE

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione delle Tette delle Monache Pistacchio e Lampone versione mignon.

IMPASTO CLASSICO

dolce monaca
uova intere pastorizzate
acqua - 20°

250g
275g
100g

- Pesare gli ingredienti in planetaria con frusta e premiscelare a mano.
- Montare per 1 minuto a media velocità e poi a massima velocità per 5 minuti.
- 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.

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 PESTO DI PISTACCHIO 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.

INSERTO AL LAMPONE

fruttidor lampone

qb

- Farcire con una piccola quantità di FRUTTIDOR LAMPONE

FINAL DECORATION

farcitura lamponi
coverdecor pistacchio

qb
qb

- Glassare con COVERDECOR PISTACCHIO scaldato a 48-50°C.
- Dressare una piccola quantità di FARCITURA DI LAMPONI.
- Decorare con un lampone fresco.