



MONO STREGATTO

🏠 Livello intermedio

Ispirazione per ricette di Halloween



RICETTA CREATA DA:

Lars Vierhout

Pasticciere Creativo

BISCUIT JOCONDE AL PISTACCHIO

Joypaste Pesto di Pistacchio

Farina di mandorle

Zucchero a velo

Uova intere

Farina

Burro

Albume

Zucchero

Peso Totale

1950g

300g

300g

300g

420g

Novantag

60g

360g

Centoventig

- Mescolare farina di mandorle, zucchero a velo e farina.
- Aggiungere uova e pasta di pistacchio e montare.
- Montare a neve gli albumi con lo zucchero.
- Incorporare nella miscela.
- Incorporare il burro fuso.
- Stendere uno spessore di 5 mm.
- Cuocere a 200°C per circa 10 minuti.
- Tagliare dischi di 5 cm.

INSERTO AL MANDARINO E 5 SPEZIE

Fruttidor Arancia

Scorzone arancia candita 6x6 - Cesarin

5 spezie cinesi

Zucchero

Pectina NH

Succo di limone

Peso totale

408g

300g

60g

4g

30g

4g

10g

- Scaldare Fruttidor con arancia candita.
- Mescolare zucchero, pectina e spezie.
- Aggiungere mentre si mescola e fare bollire brevemente.
- Aggiungere succo di limone.
- Stendere sottile e congelare.
- Tagliare inserti di 3 cm.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL PISTACCHIO

Latte	500g
Tuorlo d'uovo	120g
Zucchero	100g
Gelatina	12g
Panna Semimontata	600g
Joypaste Pistacchio Verde	220g
Cioccolato Bianco Essence 31%	80g
Peso totale	
1632g	

- Fare la crema inglese con latte, tuorlo e zucchero (82°C).
- Aggiungere gelatina.
- Versare sul cioccolato.
- Aggiungere pasta di pistacchio.
- Raffreddare a 30°C.
- Incorporare panna montata.

GLASSA A SPECCHIO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Acqua	300g
Zucchero	600g
Glucosio	600g
Latte condensato	400g
Massa di gelatina	80g
Essenza Cioccolato Fondente 70%	600g
Peso totale	
2580	

- Far bollire acqua, zucchero e glucosio a 103°C.
- Aggiungere latte condensato e gelatina.
- Versare sul cioccolato.
- Emulsionare.
- Utilizzare a 30-32°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Halloween pumpkin layerered - Dobra
Spiderweb
Pistacchio

- Riempi gli stampi a metà con la mousse.
- Inserisci l'inserto arancione.
- Aggiungi altra mousse.
- Chiudi con il biscuit joconde.
- Congela.
- Glassa.
- Decora con Halloween pumpkin layerered, Spiderweb of Dobra decoration and pistacchio.



Extraordinary
made simple.