

# FINGERS PISTACCHIO E FRAGOLA

## MONOPORZIONI MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 250	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia finon ad ottenere una massa omogenea.
BURRO 82% M.G.	g 90	Far riposare l'impasto in frigorifero.
UOVA	g 25	Laminare la frolla a 2mm di altezza e realizzare dei rettangoli di 4x12cm.
FARINA DI MANDORLE	g 25	Cuocere in forno a 170C° per 12min.

#### PAN DI SAGNA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.
IRCA GENOISE	g 250	Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220C° per 8 min.
ZUCCHERO INVERTITO	g 25	Una volta freddo posizionarlo in una cornice d'acciao 60x40cm.
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 40	



### **GELATINA ALLA FRAGOLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR FRAGOLA	g 200	Sciogliere il LILLY nell'acqua.
ACQUA	g 40	Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullato a immersione.
LILLY NEUTRO	g 40	Versare la miscela sul pan di spagna e livellare con una spatola.
		Mettere in frigorifero.

### CREMA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G BOLLENTE	g 25	Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.
PANNA 35% M.G BOLLENTE	g 125	Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per
GLUCOSIO	g 5	ottenere una ganache.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 160	Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.
BURRO DI CACAO	g 10	
LILLY NEUTRO	g 20	
PANNA 35% M.G FREDDA	g 75	
PUREA DI FRUTTA - FRAGOLE	g 125	

### **GLASSA AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
NOBEL PISTACCHIO - SCIOLTO A 40C°	g 400	Miscelare insieme gli ingredienti.
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 80	



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Tagliare il pan di spagna coperto di gelatina in modo da ottenere due rettangoli 30x40 cm.

Posizionare il pan di spagna un una cornice d'acciao 30x40cm e versare sopra la crema alla fragola.

Coprire la crema con il secondo strato di pan di spagna farcendo aderire il lato coperto di gelatina.

Mettere in abbattitore a temperatura positiva finche il dolce non sarà compatto.

Porzionarlo in rettangoli 3x10cm.

Glassare un lato del dolce nel NOBEL PISTACCHIO e posizionarlo sul fondo di frolla.

Decorare con CHOCOLATE STRAWBERRY e WAVE GREEN LARGE DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **Antonio Losito** 

PASTICCIERE E GELATIERE

