

TRANCI CIOCCOLATO E PISTACCHIO

ENTREMET MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





BISQUIT ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 400	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla massima velocità per 10 minuti.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 480	Stendere la pasta montata su di una teglia coperta con carta da forno.
AVOLETTA	g 160	Cuocere a 210-230°C con forno a piastra ed in forno termo ventilato a 190-210°C per 5-7 minuti.
		Lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.

CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 500	Miscelare insieme le creme fino ad ottenere una consistenza omogenea.
PRALIN DELICRISP BLANC - SCALDATO A 40°C	g 500	



MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM PISTACCHIO - SCALDATO A 45°C	g 600	Emulsionare panna e CHOCOCREAM per preparare una ganache.
PANNA 35% M.G PER LA GANACHE	g 300	A parte montare in planetaria con frusta panna, acqua e LILLY, fino ad ottenere una consistenza
PANNA 35% M.G DA MONTARE	g 600	morbida.
LILLY NEUTRO	g 100	Incorporare la panna stabilizzata alla ganache per ottenere una mousse.
ACQUA	g 100	
MOUSSE AL CIOCCOLATO		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO	g 200	Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a raggiungere una consistenza spumosa.
ACQUA - O LATTE	g 300	
PANNA 35% M.G.	g 1000	
COPERTURA E DECORAZIONE		

INGREDIENTI

MIRROR PISTACCHIO - SCALDATO A 45°C

Q.B.



COMPOSIZIONE FINALE

Porre sul fondo di uno stampo di acciaio rettangolare il bisquit alla mandorla spalmato di crema croccante al pistacchio.

Depositare uno strato di mousse al pistacchio, di circa un centimetro, lisciarla e farla rassodare in abbattitore.

Una volta che la mousse al pistacchio sarà soda, procedere con la mousse al cioccolato fino a riempire interamente lo stampo.

Porre l'entremet in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare l'entremet, porzionarla della misura desiderata e glassare con MIRROR PISTACCHIO.

