

# TRANCIO PISTACCHIO E FRAGOLA

## **DACQUOISE AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUME	g 250	In una planetaria far montare l'albume con una parte di zucchero , ed inserire in altre 2-3 volte lo
ZUCCHERO	g 100	zucchero restante .
ZUCCHERO A VELO	g 150	Miscelare insieme farina – zucchero a velo e farina di pistacchio , ed inserire nella montata
FARINA DI PISTACCHIO	g 140	miscelando con a mano dal basso verso l'alto.
FARINA	g 45	Cospargere di zucchero a velo e cuocere in tappeti di silicone , forno ventilato a 175 gradi , valvola
		aperta per 16 minuti .
		Una volta raffreddato , tagliare in 2 rettangoli da 20x9 cm e in uno spatolare uno strato sottile di
		PRALIN DELICRISP PISTACCHIO.

### **GELATINA ALLA FRAGOLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR FRAGOLA - FRULLATO	g 200	Scaldare al microonde l'acqua , scioglierci il LILLY NEUTRO e per ultimo aggiungere il fruttidor
LILLY NEUTRO	g 40	frullato .
ACQUA	g 40	

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

Portare a bollore il latte con il glucosio , sciogliere il lilly neutro con una frusta. Inserire il cioccolato



|--|

#### GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

g

Glassare il dolce ancora nello stampo con MIRROR NEUTRO colorato con colore idrosolubile verde.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Inserire in uno stampo rettangolare 20x9 cm la dacquoise al pistacchio con il pralin delicrisp pistacchio, aggiungere circa 185 grammi di gelatina alla fragola, appoggiare un altro strato di dacquoise senza il croccante e terminare con la namelaka montata e lisciare bene la superficie per renderla omogenea.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Glassare il dolce ancora nello stampo con MIRROR NEUTRO colorato con colore idrosolubile verde.

Decorare con una placchetta di cioccolato fondente e un pistacchio.





## RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani**

PASTRY CHEF

