



MINI MOUSSE PISTACCHIO E ALBICOCCA

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 110

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti, tranne la JOYPASTE PISTACCHIO PURA, per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Aggiungere la JOYPASTE PISTACCHIO PURA e miscelare delicatamente.

Stendere su fogli di carta da forno (500-550g circa ogni teglia 60x40cm).

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Dopo completo raffreddamento formare dei rettangoli 9x2cm.

N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE - A 30-32°C	g 500
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 75

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti e stenderli su di un foglio di carta da forno.

Porre in frigorifero per almeno 1 ora.

Formare dei rettangoli 9x2cm.

MOUSSE ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 110
ACQUA - A 15-20°C	g 100
JOYPASTE ALBICOCCA	g 50

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida (semi montata).

Aggiungere JOYPASTE ALBICOCCA e miscelare delicatamente.

FINITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA	qb
---------------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse negli appositi stampi in silicone.

Posizionare sul fondo un rettangolo di crema croccante al pistacchio ed uno di biscuit al pistacchio.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare dagli stampi e spruzzare con spray velvet verde.

Dressare sulla superficie FRUTTIDOR ALBICOCCA e decorare con SPOTS DOBLA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato bianco scaldati a 40°C.