



MONO PISTACCHIO E PESCA

Desser al piatto Lactose Free

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELIFICATO ALLA PESCA - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA

GELATINA ANIMALE

ACQUA

g 200

g 4

g 20

PREPARAZIONE

Reidratare la gelatina con l'acqua

Scaldare FRUTTIDOR PESCA e unirvi la gelatina mescolando finche non si è sciolta

completamente

Versare negli stampi da inserto ed abbattere di temperatura.

MOUSSE AL PISTACCHIO - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

GELATINA ANIMALE

ACQUA - PER GELATINA

LATTE DELATTOSATO

ZUCCHERO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PANNA DELATTOSATA - SEMI MONTATA

g 16

g 80

g 230

g 160

g 120-140

g 740

PREPARAZIONE

Reidratare la gelatina con l'acqua.

Portare a leggera ebollizione il latte insieme allo zucchero e alla pasta pistacchio.

inserire la gelatina reidratata e frullare con un mixer ad immersione, una volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente la panna delattosata semimontata.

Versare negli stampi da monoporzione per metà, inserire l'inserto congelato, coprire e chiudere con altra mousse.

FONDO DI CRUMBLE - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO

g 200

FARINA DI MANDORLE

g 200

BURRO - DELATTOSATO O MARGARINA

g 200

ZUCCHERO DI CANNA

g 200

PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente le farine con il burro in planetaria con foglia, aggiungere lo zucchero.

Far raffreddare l'impasto ottenuto in frigo per almeno un ora.

Porre l'impasto sbriciolato all'interno di alcuni stampi da tartelletta leggermente più grandi della mono, cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

MASSA SPRUZZO

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - ARANCIONE/GIALLO

Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere a 31 gradi il burro di cacao colorato

COMPOSIZIONE FINALE

Spruzzare con il burro di cacao la monoporzionatura ancora congelata, porla sopra il crumble e decorare con pistacchi e FRUTTIDOR PESCA.



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE