



FINGERS PISTACCHIO E FRAGOLA

MONOPORZIONI MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

UOVA

FARINA DI MANDORLE

g 250

g 90

g 25

g 25

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia finon ad ottenere una massa omogenea.

Far riposare l'impasto in frigorifero.

Laminare la frolla a 2mm di altezza e realizzare dei rettangoli di 4x12cm.

Cuocere in forno a 170C° per 12min.

PAN DI SAGNA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

IRCA GENOISE

ZUCCHERO INVERTITO

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

g 300

g 250

g 25

g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.

Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220C° per 8 min.

Una volta freddo posizionarlo in una cornice d'acciaio 60x40cm.

GELATINA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA	g 200
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY nell'acqua.

Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullato a immersione.

Versare la miscela sul pan di spagna e livellare con una spatola.

Mettere in frigorifero.

CREMA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE	g 25
PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 125
GLUCOSIO	g 5
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 160
BURRO DI CACAO	g 10
LILLY NEUTRO	g 20
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 75
PUREA DI FRUTTA - FRAGOLE	g 125

PREPARAZIONE

Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.

Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per ottenere una ganache.

Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.

GLASSA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - SCIOLTO A 40C°	g 400
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 80

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

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

Mettere in abbattitore a temperatura positiva finché 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