SOGNO AL PISTACCHIO E CAMOMILLA

PISTACCHIO CORNER - SIGEP 2024

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FINANCIER MANDORLA E LAMPONI

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120
LAMPONI - TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN	Q.B.

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Versare su una teglia 60cmx40cm e disporre il TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN in maniera uniforme prima della cottura.

cuocere a 180 gradi per 8 minuti.

una volta raffreddato, coppare un disco del diametro di 16 cm, cospargere di PRALIN DELICRISP PISTACCHIO e abbattere di temperatura

Questa dose è adatta per una teglia sopra indicata ed un financier fine, nel caso lo si volesse più alto utilizzare una dose e mezza.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAMOMILLA

INGREDIENTI

LATTE INTERO - AROMATIZZATO ALLA CAMOMILLA	g 200
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 340

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte ed inserire le bustine di camomilla, lasciare in infusione per alcune ore.

rimuovere le bustine strizzandole, ripesare il latte e correggere il peso se necessario.

portare ad ebollizione con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con un mixer ad immersione.

aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed infine la panna fredda, continuando a mixare.

CAMOMILLA IN BUSTINA - BUSTINE INTERE DA RIMUOVERE	4
PANNA	g 250

versare all'interno di uno stampo in silicone da inserto di diametro 16 cm, 150 gr di namelaka.

riporre in abbattitore a -40 gradi, e prima che sia completamente solidificata appoggiare il disco di financier con il pralin delicrisp pistacchio sopra all'inserto di namelaka alla camomilla.

continuare ad abbattere.

GELIFICATO AL LAMPONE E CAMOMILLA

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI - CONGELATA RAVIFRUIT	g 250
GELATINA ANIMALE	g 7
ACQUA - PER GELATINA	g 30
CAMOMILLA IN BUSTINA - BUSTINE INTERE DA RIMUOVERE	2

PREPARAZIONE

idratare la gelatina con l'acqua pesata

scadare la purea di lamponi Ravifruit e lasciare in infusione le bustine di camomilla

rimuovere le bustine, aggiungere la gelatina idratata in precedenza nella purea calda e mixare

versare 150 g circa in uno stampo da inserto di 16cm ed abbattere di temperatura a -40 gradi

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA	g 500
ACQUA	g 110
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 150

PREPARAZIONE

semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio

versare circa 300g nello stampo in silicone, inserire il primo inserto di gelificato al lampone, versare altri 300g circa di mousse al pistacchio, inserire il secondo inserto con la namelaka ed il financier, livellare con la mousse ma tenendo il financier pulito alla base.

abbattere a -40 gradi

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo e spruzzare con colorante liposolubile verde chiaro a 30 gradi circa, con un pennellino fare alcune gocce di colorante liposolubile lilla alla stessa temperatura.

decorare con peach blossom di Dobla.

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE