



## CAMEL PISTACCHIO

### FINANCIER ALLE MANDORLE E LIMONE

#### 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
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN - 5%	g 60

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.  
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa in forno ventilato

### NAMELAKA AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO	g 350
PANNA	g 250
LILLY NEUTRO	g 45

#### PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.  
-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.  
-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.  
deporre la namelaka in stampi da inserto a piccolo tubicino riempiendoli per metà, e ponendo direttamente sopra una piccola striscia di financier cosparso di profumi d'italia limoncello porre in abbattitore a -40 gradi

## MOUSSE AL PESTO DI 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

## FARCITURA AL LIMONCELLO

---

### INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO

### PREPARAZIONE

Q.B. depositare uno strato sottile sopra al financier tagliato, successivamente abbattere sopra la namelaka colata nello stampo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare uno strato di mousse al pesto di pistacchio all'interno dello stampo in silicone a mini cilindro, inserire l'inserito congelato composto dalla namelaka al caramello insieme al financier al limone e mandorla, con all'interno il gel al limoncello, e chiudere con ulteriore mousse.

una volta congelato e smodellato, spruzzare o glassare con mirror neutral e decorare con granella di pistacchio, pezzetti di limone candito CESARIN e alle estremità 2 SPOT ORIGINAL DOBLA



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE

### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

è possibile aromatizzare il financier con qualsiasi pasta frutta oro Cesarin , sempre al 5%, ed anche con profumi d'italia Cesarin al 10%

Ricordati che la stessa monoporzione la puoi fare anche all'interno di uno stampo in silicone a semisfera!