



## 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	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 su una cornice d'acciaio 30x40cm e versare sopra la crema alla fragola.

Coprire la crema con il secondo strato di pan di spagna facendo 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**

PASTICCERE E GELATIERE