



## ROLLÉ AL PISTACCHIO

### DOLCE ARROTOLATO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA ROLLÉ

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 250

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 300

MIELE

g 25

##### PREPARAZIONE

Montare alla massima velocità in planetaria con frusta per 7-8 minuti.

Stendere la massa montata su una teglia foderata con carta da forno.

Cuocere a 190-210°C in forno ventilato per 8 minuti.

All'uscita dal forno, capovolgere il rollé, farlo intiepidire e rimuovere la carta.

#### FARCITURA

##### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 250

#### COPERTURA

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 35°C

g 300

PRALIN DELICRISP PISTACHE

g 60

##### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con spatola.

Utilizzare a 32°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare uniformemente il rollè con il CHOCOCREAM.

Arrotolare secondo il diametro desiderato.

Glassare il rollè con la copertura al pistacchio e porre in frigorifero qualche minuto.

Rimuovere le estremità e decorare a piacere.