



## NOTTE ARABA

### DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### MOUSSE AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA  
LILLY NEUTRO  
ACQUA  
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

g 500  
g 100  
g 100  
g 30

##### PREPARAZIONE

Reidratare il LILLY NEUTRO con l'acqua e miscelare alla JOYPASTE.  
Unire il tutto alla panna, miscelare delicatamente fino a ottenere una struttura morbida.  
Riempire lo stampo da monoprzione e abbattere fino a completo congelamento.

#### GELATINA AL MIELE

##### INGREDIENTI

HONEYFILL  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 500  
g 100  
g 100

##### PREPARAZIONE

Reidratare il LILLY NEUTRO con l'acqua e miscelare all'HONEYFILL.  
Riempire degli stampi di silicone a mezza sfera e abbattere fino a completo congelamento.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Su di un piatto disporre della granella di biscotti a formare una mezza luna.

Porre al centro la mousse al pistacchio, precedentemente spruzzata con effetto velluto verde, e due semisfere al miele sui lati.

Decorare con pistacchi e fiori eduli.



## RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE