



TRANCIO PISTACCHIO E FRAGOLA

DACQUOISE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

ALBUME	g 250
ZUCCHERO	g 100
ZUCCHERO A VELO	g 150
FARINA DI PISTACCHIO	g 140
FARINA	g 45

PREPARAZIONE

In una planetaria far montare l'albume con una parte di zucchero , ed inserire in altre 2-3 volte lo zucchero restante .

g 150 Miscelare insieme farina – zucchero a velo e farina di pistacchio , ed inserire nella montata
g 140 miscelando con a mano dal basso verso l'alto.

g 45 Cospargere di zucchero a velo e cuocere in tappeti di silicone , forno ventilato a 175 gradi , valvola aperta per 16 minuti .

Una volta raffreddato , tagliare in 2 rettangoli da 20x9 cm e in uno spatolare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP PISTACCHIO.

GELATINA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA - FRULLATO	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

PREPARAZIONE

Scaldare al microonde l'acqua , scioglierci il LILLY NEUTRO e per ultimo aggiungere il fruttidor frullato .

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

Portare a bollore il latte con il glucosio , sciogliere il lilly neutro con una frusta. Inserire il cioccolato

LATTE	g 200	bianco e con l'aiuto di un mixer ad immersione creare una ganache.
GLUCOSIO	g 8	Aggiungere poi a filo la panna e per ultimo la pasta pistacchio reidratata della sua acqua. Coprire con
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 300	pellicola a contatto e far cristallizzare in frigorifero per una notte.
PANNA	g 200	La mattina seguente montare in planetaria con l'aiuto di una frusta .
LILLY NEUTRO	g 40	
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 100	
ACQUA PER PISTACCHIO	g 80	

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

g

PREPARAZIONE

Glassare il dolce ancora nello stampo con MIRROR NEUTRO colorato con colore idrosolubile verde.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire in uno stampo rettangolare 20x9 cm la dacquoise al pistacchio con il pralin delicrisp pistacchio, aggiungere circa 185 grammi di gelatina alla fragola, appoggiare un altro strato di dacquoise senza il croccante e terminare con la namelaka montata e lisciare bene la superficie per renderla omogenea.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Glassare il dolce ancora nello stampo con MIRROR NEUTRO colorato con colore idrosolubile verde.

Decorare con una placchetta di cioccolato fondente e un pistacchio.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF