

PISTACCHIO & AMARENA

PER IL CAKE VANIGLIA E PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CAKE	g 500	Miscelare con frusta in planetaria per 6 minuti a media-bassa velocità i primi 4 ingredienti.
UOVA	g 250	Incorporare la granella di pistacchi. Depositare negli stampi imburrati ed infarinati e per ultimo
BURRO - MORBIDO	g 250	inserire le amarene intere .
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20	Cuocere a 180-190°C. stampo 18 cm diametro.
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 100	
AMARENA CANDITA - O.B.		

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE	g 200	Portare ad ebollizione il latte ed il Glucosio, aggiungere il Lilly e miscelare con frusta, aggiungere la
SCIROPPO DI GLUCOSIO	g 8	miscela al cioccolato in 3 volte e successivamente la pasta di pistacchio con la sua acqua.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 275	Aggiungere la panna fredda, mixare e mettere a riposare in frigorifero per una notte.
PANNA	g 200	Il giorno successivo, montare in planetaria con la frusta per qualche minuto.
LILLY NEUTRO	g 35	
LILLY NEUTRO	g 100	
ACQUA PER PISTACCHIO	g 80	



GELEE ALL'AMARENA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR AMARENA	g 400	Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor .
ACQUA	g 60	Colare in stampo di silicone 14 cm diametro e congelare.
LILLY NEUTRO	g 60	

GLASSA ANIDRA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 400	Sciogliere gli ingredienti ed utilizzare a 32-35 gradi.
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 100	

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare il cake con la glassa anidra al pistacchio. Appoggiare al centro del cake la gelee all'amarena , passare sulla superficie del BLITZ .

Montare in planetaria la namelaka al pistacchio e con l'aiuto di una bocchetta rigata creare degli spuntoni a fianco della gelee.

Appoggiare un disco di cioccolato bianco temperato spruzzato con un pò di verde



RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani**

PASTRY CHEF

