



RING GREEN

MONOPORZIONE AL PISTACCHIO, MANGO E ALBICOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 500
FARINA DI PISTACCHIO	g 50
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 200
ACQUA	g 210
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 40

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia per 5 minuti.

Versare negli stampini e cuocere a 170° C.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY MANGO	g 100
POLPA MANGO	g 150
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

Mescolare la purea, il LILLY MANGO e l'acqua in planetaria.

Aggiungere la panna liquida e portare il tutto ad una consistenza semi-montata.

GLASSA AL MANGO

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 200
PUREA DI MANGO	g 50

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti con l'aiuto di un mixer ad immersione avendo cura di non incorporare aria.

Al momento dell'uso riscaldare leggermente.

COMPOSTA ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

Q.B.

RING AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - SCIOLTO A 40°C

PREPARAZIONE

Q.B. Realizza la decorazione del dolce mono-porzione con NOBEL PISTACCHIO sciogliendolo a 40°C e utilizzalo su un nastro acetato senza temperare!

COMPOSIZIONE FINALE

- Realizzare un anello decorato di Nobel Pistacchio
- Tagliare il biscotto al pistacchio dello stesso diametro della decorazione realizzata con NOBEL PISTACCHIO ed inserirlo sul fondo dello stesso.
- Riempire con 1 cm di mousse al mango.
- Dressare uno strato sottile di glassa al mango.
- Terminare la farcitura con uno strato di FRUTTIDOR ALBICOCCA.
- Decorare con Daisy XL 78324 di DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Realizza la decorazione del dolce mono-porzione con NOBEL PISTACCHIO sciogliendolo a 40°C e utilizzalo su un nastro acetato senza temperare!

