



CORONA DELL'ETNA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

g 1000

BURRO 82% M.G.

g 400

UOVA INTERE

g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di 0,5 cm

Stampare dei dischi del diametro di 20 cm per stampo grande e 12 cm per stampo piccolo e con coppa pasta del diametro di 5 cm formare un buco centrale per quella grande e 2,5 cm per la piccola

Cuocere su appositi tappetini in silicone microforati a 180-200°C.

CAKE ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

g 500

MOGADOR PREMIUM

g 500

UOVA INTERE

g 250

OLIO DI GIRASOLE

g 250

ACQUA

g 200

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 150

VIGOR BAKING

g 5

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Depositare la pasta negli stampi in silicone a forma di ciambella (grande diametro 18 cm, piccolo diametro 11,5 cm), riempiendoli per circa metà, dressare con bocchetta liscia 10, FRUTTIDOR

LAMPONE al centro del dolce, ricoprire con uno ulteriore strato di pasta e cuocere a 180°C per circa 35-45 minuti

AVVERTENZA: i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

COPERTURA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1000
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA	g 100
SALE	g 1

PREPARAZIONE

Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 32-34°C, aggiungere la granella di pistacchio, la JOYPASTE PISTACCHIO, il sale e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

- Ricoprire i cake con la copertura al pistacchio
- Appoggiarli al centro di ogni disco di frolla
- Decorare la superficie del dolce con ciuffi di CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO montato alternati con ciuffi di CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO precedentemente aromatizzato con il 10% di JOYPASTE PISTACCHIO e terminare appoggiando dei lamponi freschi.



RICETTA CREATA PER TE DA LUCIANO PARINETTI

PASTICCIERE E PANIFICATORE