



## MINI MOUSSE PISTACCHIO E ALBICOCCA

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE  
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
JOYPASTE PISTACCHIO PURA

#### PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti, tranne la JOYPASTE PISTACCHIO PURA, per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.  
g 300 Aggiungere la JOYPASTE PISTACCHIO PURA e miscelare delicatamente.  
g 300 Stendere su fogli di carta da forno (500-550g circa ogni teglia 60x40cm).  
Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.  
Dopo completo raffreddamento formare dei rettangoli 9x2cm.  
N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

### CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE - A 30-32°C  
JOYPASTE PISTACCHIO PURA

#### PREPARAZIONE

g 500 Miscelare i due prodotti e stenderli su di un foglio di carta da forno.  
g 75 Porre in frigorifero per almeno 1 ora.  
Formare dei rettangoli 9x2cm.

## MOUSSE ALL'ALBICOCCA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 110
ACQUA - A 15-20°C	g 100
JOYPASTE ALBICOCCA	g 50

### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida (semi montata).

Aggiungere JOYPASTE ALBICOCCA e miscelare delicatamente.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA	Q.B.
---------------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse negli appositi stampi in silicone.

Posizionare sul fondo un rettangolo di crema croccante al pistacchio ed uno di biscuit al pistacchio.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare dagli stampi e spruzzare con spray velvet verde.

Dressare sulla superficie FRUTTIDOR ALBICOCCA e decorare con SPOTS DOBLA.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato bianco scaldati a 40°C.