TORTA AL PISTACCHIO

La base, fatta con lo stampo Tortaflex mod. Piazza 160x160 è una mousse al cioccolato, mentre le decorazioni, realizzate con 12 misure di mod. Inserisci decor quadrato (ID02 SQUARE) è fatto con un cremoso al pistacchio, uno dei quali è coperto di cioccolato fondente.

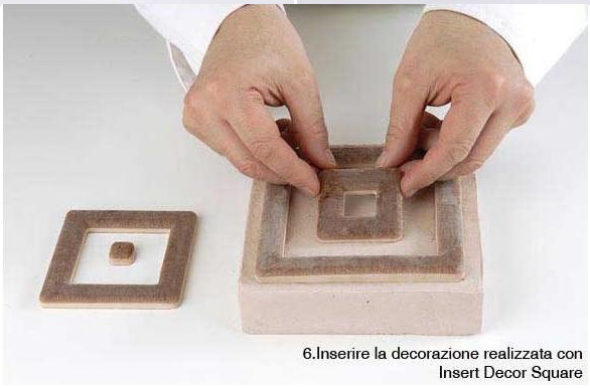
1.Versare il preparato per decorazione nello stampo Insert Decor Square e porlo in abbattitore

2. Sformare il prodotto così ottenuto.

3.Creare la base della Tortaflex Square con una preparazione a piacimento.

4.Coprire e livellare e successivamente mettere lo stampo con il suo vassoio nell'abbattitore.

5.Sformare il prodotto così ottenuto.


6.Inserire la decorazione realizzata con Insert Decor Square

PREPARAZIONE

PISTACCHIO PAN DI SPAGNA
800 g di pasta di mandorle (65%)
800 g uovo
6 g di sale
250 g di burro
150 g di farina
di pistacchio 110g pasta
di lievito in polvere 10 g
Utilizzando un robot da cucina, mescolare la pasta di mandorle con pasta di pistacchio e sale, emulsionare con l'uovo e prendere a 50 ° C. Poi, frusta fino a raffreddare completamente.
Includere la farina setacciata con il lievito e poi aggiungere il burro fuso. Stendere una parte di pan di spagna su un silicopat mantenendo uno spessore di 3mm. Cuocere in forno a 170 ° C per 20 minuti.

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE
490 g di latte
11 g di gelatina
66 g di acqua
755 g di cioccolato di rivestimento
980 g panna montata
Scaldare il latte a 50 ° C, sono la colla di pesce, precedentemente reidratata in acqua coll, e versare sopra il
rivestimento leggermente fuso. Fai una ganache. Quando la temperatura raggiunge 30 º C, includono panna montata.

CREMA PISTACCHIO
500 g di panna
130 g di tuorlo d'uovo
150 g di zucchero
40 g sciroppo di glucosio
8 g di gelatina in fogli
100 g di pasta di "pura" pistacchio
Mescolare lo zucchero e tuorli, aggiungere la panna riscaldata con sciroppo di glucosio e di pasta di pistacchio. Di calore a 85 ° C, aggiungere la colla di pesce in fogli ed emulsionare.

PRODOTTI CORRELATI

ID02 SQUARE

1/TORT 160x160 H40 SQUARE