

RICETTE FORUM PASTICCERIA 2020

RICETTA "MONOPORZIONI MODERNE"

INGREDIENTI BISCUIT ALLE NOCCIOLE

200 g uova
80 g tuorlo
200 g tpt mandorle
50 g farina di nocciole
20 g pasta pura nocciola
1 g sale
120 g farina frolla
120 g albume
100 g zucchero

PROCEDIMENTO

Montare le uova, i tuorli, il sale, il tpt di mandorle, la farina di nocciola, la pasta nocciola e aggiungere la farina. Montare a parte gli albumi con lo zucchero e unite le due masse. Cottura 200C per 10 minuti valvola aperta

INGREDIENTI CREMOSO AL MANDARINO

400 g succo di mandarino tardivo di Ciaculli
100 g zucchero
40 g amido di mais
77 g massa di gelatina
8 gocce olio essenziale al mandarino
60 g mandorle caramellate

PROCEDIMENTO

In una pentola portare a bollore il succo di mandarino, poi aggiungere lo zucchero precedentemente mescolato con l'amido di mais.
Infine unire la gelatina, una volta freddo aggiungere le mandorle caramellate.

INGREDIENTI MOUSSE ALLA MANDORLA BIANCA DI TORITTO

380 g di latte intero fresco
96 g massa di gelatina
400 g cioccolato bianco

200 g cioccolato alla mandorla
700 g panna 35%
130 g pasta di mandorla non tostata

PROCEDIMENTO

Portare a bollire il latte, versare sul cioccolato, la gelatina, la pasta di mandorla e creare un'emulsione.

Semimontare la panna ed incorporare le 2 masse.

INGREDIENTI GLASSA A SPECCHIO

150 g di acqua
300 g glucosio
250 g zucchero
93 g massa di gelatina
200 g latte condensato
280 g cioccolato bianco
26 g pasta di mandorla

A CURA DI

ENRICO CASARANO

PASTICCERIA DULCE – CASARANO (LE)

347 217 3778

<https://www.facebook.com/pasticceriadulce>