

**irca****Linea prodotti alla mandorla****AVOLETTA**

Armonie di pistacchio ai lamponi

Dosi per realizzare 3 torte da 20 cm di diametro

- Ricetta macarons al pistacchio:

AVOLETTA	g 400
Zucchero a velo	g 200
Pistacchi	g 130
Albume d'uovo	g 220-240
Zucchero semolato	g 60

Disegnare su 3 fogli di carta da forno 6 cerchi del diametro di cm 20. Macinare con una cutter AVOLETTA, pistacchi e 120 g di zucchero a velo per circa 30 secondi (fino ad ottenere una buona finezza dei pistacchi).

Montare con frusta per 2 minuti l'albume, aggiungere lo zucchero semolato e montare per altri 2 minuti. Aggiungere il restante zucchero a velo (80 g) e montare per altri 2 minuti fino all'ottenimento di una consistenza non troppo dura. Aggiungere la miscela precedentemente preparata, mescolando delicatamente fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Posizionare un'ulteriore carta da forno su quelle disegnate precedentemente e utilizzando un sac a poche munito di bocchetta liscia dressare la pasta-macaron all'interno, formando 3 dischi che serviranno come base. Dressare altre 3 corone di pasta-macaron che serviranno come superficie del dolce. Picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie.

Cottura in forno ventilato: lasciar riposare per 20-30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi una pellicina in superficie. Infornare a

140°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

Cottura in forni a piastra: lasciar riposare circa 30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi una pellicina in superficie. Infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta. Lasciare raffreddare completamente i macarons.

AVVERTENZE:

- 1) per migliorare l'aspetto dei macarons è possibile colorarli aggiungendo del colorante verde (precedentemente disperso in poca acqua) alla fine della montata di albume e zucchero.
- 2) l'utilizzo di albume pastorizzato potrebbe dare dei risultati negativi, in questo caso si consiglia di aggiungere alla montata di albume e zucchero alcune gocce di succo di limone.

- Ricetta mousse al pistacchio:

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 300
Panna liquida	g 150
Panna montata stabilizzata	
(g 300 di panna, g 60 di LILLY NEUTRO e g 50 d'acqua)	

Fondere a 45°C il CHOCOCREAM PISTACCHIO, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare la panna appena montata miscelando delicatamente.

Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

- Montaggio della torta:

staccare delicatamente i dischi di ed i cerchi di macaron dalla carta da forno.



irca

Linea prodotti alla mandorla

AVOLETTA

Disporre i 3 dischi sottosopra e farcirli formando una spirale di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI. Formare un ulteriore strato di mousse al pistacchio utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia n.10. Sovrapporre i cerchi di macarons e disporre dei lamponi interi sulla mousse riempiendo completamente il cerchio formatosi. Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS e mettere in frigorifero.