

**irca****Linea preparati per pasticceria****BISCUIMIX**

Mini-mousse pistacchio e albicocca

Ricetta biscuit al pistacchio (per 2 fogli 60x40):

|                     |       |
|---------------------|-------|
| BISCUIMIX           | g 500 |
| Uova intere         | g 300 |
| Acqua               | g 300 |
| JOYPASTE PISTACCHIO | g 110 |

Ricetta crema croccante al pistacchio:

|                        |         |
|------------------------|---------|
| PRALIN DELICRISP BLANC | g 1.000 |
| JOYPASTE PISTACCHIO    | g 150   |

Ricetta mousse all'albicocca:

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Panna (4-5°C)      | g 1.000 |
| LILLY NEUTRO       | g 220   |
| Acqua (15-20°C)    | g 200   |
| JOYPASTE ALBICOCCA | g 100   |

- Ricetta biscuit al pistacchio:

Montare BISCUIMIX, acqua e uova per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, aggiungere la pasta pistacchio e miscelare delicatamente. Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 centimetro (g 550 per ogni foglio 60x40) quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. Dopo completo raffreddamento formare dei rettangoli (cm 9x2).

- Ricetta crema croccante al pistacchio:

Miscelare i due prodotti e stenderli su di un foglio di carta da forno e porre in frigorifero per almeno 1 ora. Con tagliapasta formare dei rettangoli (cm 9x2).

- Ricetta mousse all'albicocca:

Montare panna acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza molto morbida. Aggiungere la pasta albicocca e miscelare delicatamente.

- Montaggio:

dressare la mousse negli appositi stampi in silicone, posizionare sul fondo un rettangolo di crema croccante al pistacchio ed uno di biscuit al pistacchio e porre in abbattitore fino a completo indurimento. Sformare e dagli stampi e spruzzare con Spray Velvet verde, dressare sulla superficie FRUTTIDOR ALBICOCCA e decorare con dischi di cioccolato come da foto.