

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

Tronchetto di Natale al pistacchio

BISCUIMIX o BISCUIMIX CHOC	g 1.000
Acqua	g 600
Uova intere	g 600

Dosi di pasta montata per teglie da cm 60x40:

- sottile: 400 g di pasta
- medio: 500 g di pasta
- alto: 600 g di pasta

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti ad alta velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.

- Ricetta mousse al pistacchio:

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

Fondere CHOCOCREAM PISTACCHIO a circa 40°C, 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:

Stendere uno strato di mousse al pistacchio sul bisquit (se lo si desidera bagnato con sciroppo) ed arrotolare fino ad ottenere un rotolo della dimensione desiderata. Porre in congelatore od abbattitore fino a completo congelamento. Tagliare in pezzi utili a realizzare la classica forma del tronchetto natalizio. Spalmare la superficie con la stessa mousse, formare delle rigature che simulino la corteccia del tronco, spolverare con HAPPYCAO NT e decorare a piacere.