



Mattonella di pan pistacchio

Categoria: dessert

Ingredienti per 6 chili (1 quadro 60x40 cm)

Per il biscotto al pistacchio

250 g uova intere pastorizzate
400 g zucchero invertito
250 g farina 0
120 g zucchero a velo
10 g baking
2 g colorante verde
3 g sale
200 g burro
80 g latte
170 g pasta di pistacchio

Per il cremoso al limone

400 g succo di limone
300 g purea di pera
200 g zucchero
60 g scorza di limone
750 g uova intere pastorizzate
710 g cioccolato bianco
70 g burro di cacao
10 g gelatina

Per la gelée di fragola

870 g polpa di fragola
140 g zucchero
80 g acqua
70 g zucchero
25 g pectina nh
13 g alginato

Per la crema panna e ricotta

400 g panna
320 g zucchero
160 g miele di arancio
45 g gelatina animale
400 g ricotta fresca
670 g panna

Procedimento

Per il biscotto al pistacchio

Setacciare la farina insieme a zucchero a velo, sale e baking. In una planetaria con la foglia mescolare le uova con lo zucchero invertito e la pasta di pistacchio. Unire la farina setacciata, poi il latte, il burro fuso a 46°C e infine il colorante. Mettere in cottura come da tabella in fondo alla pagina.

Per il cremoso al limone

Mettere in una casseruola il succo di limone, la purea di pera, lo zucchero, la scorza di limone e le uova, portare a 82/84°C, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata, il cioccolato bianco spezzettato e il burro di cacao. Miscelare con minipimer.

Per la gelée di fragola

Portare a ebollizione la polpa di fragola con l'acqua e la prima dose di zucchero. Mescolare la seconda parte di zucchero con la pectina e l'alginato, unire alla fragola e riportare a ebollizione. Stendere velocemente.

Per la crema panna e ricotta

Portare a ebollizione la panna con lo zucchero e il miele, aggiungere la gelatina ammollata precedentemente in acqua fredda e mescolare con la ricotta setacciata. Raffreddare a 24/26°C e aggiungere la panna semimontata. Comporre la mattonella con l'aiuto di una cornice rettangolare 60x40 cm appoggiata su teglia piatta e un silpat. Posizionare 1 biscotto di pistacchio, versare il cremoso al limone e raffreddare a + 3°C. Versare la posizionare la gelée di fragola e metà di crema di panna e ricotta. Aggiungere l'altro biscotto al pistacchio e chiudere con la restante crema di panna e ricotta. Raffreddare a -5°C, chablonare con cioccolato bianco e poi tagliare nella forma desiderata.

Preriscaldare a 220°C



BISCOTTO AL PISTACCHIO	CALORE	TEMPERATURA	DURATA	UMIDITÀ	VENTOLA
	SECCO	210°C	8'	50%	5

