



BISCOTTI AL PISTACCHIO ACCOPPIATI

Biscotti di frolla alla mandorla farciti con crema al cioccolato bianco e pistacchio

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA INTERE	g 150
AVOLETTA	g 150
SALE	g 2

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia TOP FROLLA, sale e burro, aggiungere le uova ed infine incorporare AVOLETTA precedentemente setacciata.

Mescolare bene fino ad ottenere una pasta omogenea.

Tirare tra due fogli di carta da forno a 2 mm e lasciare riposare per qualche ora in frigorifero.

Stampare dei biscotti rotondi con coppapasta del diametro di 4 centimetri.

Depositare su foglio di silicone microforato.

Cuocere a 170°C per circa 10 minuti e comunque fino a completa doratura.

FARCITURA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	Q.B.
-----------------------	------

FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	Q.B.
------------------------------	------

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia per 3-4 minuti a media velocità

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare NOBEL PISTACCHIO con microonde a circa 40°C

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la metà dei biscotti dressando nel centro di ognuno una goccia di CHOCOCREAM PISTACCHIO.
- Con sac a poche e bocchetta n.6-8 formare un cerchio di CHOCOSMART BIANCO montato tutt'intorno a CHOCOCREAM.
- Accoppiare chiudendo con un altro biscotto di frolla.
- Mettere in frigorifero per 30 minuti.
- Glassare con NOBEL PISTACCHIO precedentemente fuso a 40°C.
- Decorare con piccole foglie d'argento o con granelli di pistacchio.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE