TORTINO AL PISTACCHIO

DOLCE DA FORNO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

TORTINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI - O BURRO MORBIDO	g 300
ACQUA	g 225-250
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 350
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi per muffin riempiendoli per 3/4 e decorare la superficie con granella di pistacchio.

Cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento formare una cavità sulla superficie del tortino profonda 2 cm circa aiutandosi con uno scavino rotondo del diametro di 2,5 centimetri e farcire con CHOCOCREAM PISTACCHIO.

Spolverare con BIANCANEVE PLUS.