

CREATIVITÀ NELLA PRONTA VENDITA



Leonardo Di Carlo



MATTONELLA

CREMA ALLA NOCCIOLA

panna fresca	g	50
latte fresco	g	250
tuorli	g	130
gelatina	g	4
pasta nocciola	g	100
cioccolato bianco	g	280
burro di cacao	g	40

Portare il latte e la panna a bollore, sbattere i tuorli, unirli al composto bollente e cuocere alla rasoia. Aggiungere la gelatina ammorbida in acqua fredda, la pasta nocciola, il cioccolato bianco e il burro di cacao fuso, rendere la crema liscia e brillante ed emulsionare per 2 minuti con il mixer ad immersione. Lasciare riposare tutta la notte in frigorifero.

CREMA AL PISTACCHIO

panna fresca	g	50
latte fresco	g	250
tuorli	g	130
gelatina	g	4
pasta pistacchio	g	100
cioccolato bianco	g	280
burro di cacao	g	40

Portare il latte e la panna a bollore, sbattere i tuorli, unirli al composto bollente e cuocere alla rasoia. Aggiungere la gelatina ammorbida in acqua fredda, la pasta pistacchio, il cioccolato bianco e il burro di cacao fuso, rendere la crema liscia e brillante ed emulsionare per 2 minuti con il mixer ad immersione. Lasciare riposare tutta la notte in frigorifero.

BISCOTTO SESAMO E NOCCIOLE

albumi	g	400
zucchero semolato	g	80
zucchero a velo	g	300
nocciole tritate tostate	g	330
sesamo tostato	g	75
farina	g	30

Montare gli albumi con lo zucchero semolato, unire tutto il resto a mano, stendere su Silpat con spessore 5 mm, cuocere a 210°C per 7-8 minuti circa.

Montaggio

Stendere con l'aiuto di un sacchetto con bocchetta frisata la crema di nocciola sul biscotto sesamo e nocciola, ripetere con la crema al pistacchio ed infine un altro strato di biscotto. Spolverare con zucchero a velo e decorare con arancia candita.

Leonardo Di Carlo
www.leonardodicarlo.com
Foto Giancarlo Bonari