



TRANCHI DE CHOCOLATE Y PISTACHO

RECETA DEL BIZCOCHO

IRCA BISCUITMIX..... g 1.000
Agua (a 25-30°C)g 600

Montar a la velocidad máxima durante 7-8 minutos en la batidora, estender 450 g de batido montado en una lata 60x40 cm con papel de estraza y se adhieren a la superficie pistachos picados.

Hornear a 210-230 °C en horno de suelo y en horno con ventilador

190-210 °C durante 5-7 minutos. Deje que se enfríe durante unos minutos, luego cubrir con láminas de plástico para evitar que se sequen, guardar en el refrigerador hasta el tiempo de uso.

CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

CHOCOCREAM PISTACCHIOg 500
PRALIN DELICRISP BLANCg 500

Calentar en el microondas la mezcla hasta conseguir una consistencia unttable.

RECETA DE LA MOUSSE AL PISTACHO

CHOCOCREAM PISTACCHIOg 600
Nata líquidag 300
Nata estabilizada(600 g de nata 100 g de agua 100 g LILLY NEUTRO)

Derretir a 45 °C CHOCOCREAM PISTACHO, añadir la nata mezclar hasta obtener una ganache homogénea y suave. incorporar la nata montada y mezclar suavemente. Para obtener una textura ideal de la crema batida no debe añadir completamente la nata y si, añadirla en dos ocasiones.

RECETA DEL MOUSSE AL CHOCOLATE

LILLY CIOCCOLATO..... g 200
Agua o leche (20-25°C)g 300
Natag 1.000

Batir la nata y la leche o el agua en la batidora con CHOCOLATE LILLY.

Depositado en los moldes y colocar en el refrigerador por lo menos 2 horas o en congelador durante al menos 40 minutos.

Igualmente puede usar el producto con el método indirecto mediante la mezcla previamente del LILLY y agua o leche a continuación, la incorporación de la nata sin azúcar ligeramente batido.

MONTAJE: Coloque en el fondo de un molde de 30x40 cm Biscuit genois pistacho, estender después la crema pistacho crujiente formando una capa delgada (aproximadamente 550 g). Agregar formando una primera capa uniforme el mousse pistacho sobre la crema (900 gramos) dejar en congelador, luego formando una segunda capa de unos dos centímetros la mousse de chocolate y colocar en congelación hasta que esté completamente endurecido. cubrir la superficie con PISTACHO ESPEJO previamente fundida a 45 °C y decorar a voluntad.