

MONOPORZIONE PISTACCHIO & MIRTILLI



FRANGIPANE AL PISTACCHIO

750 g **MARGHERITA**

600 g uova

375 g burro

375 g **BASE MARZAPANE ITALIA**

200 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

Montare il burro e la Base Marzapane Italia con frusta a foglia per 2-3 minuti alla massima velocità. Aggiungere gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3 minuti. Stendere il composto su una teglia 60x40 e cuocere a 170°C per 25 minuti circa.

FARCITURA

Q.b. **CONFRUTTI MIRTILLO**



MOUSSE AL PISTACCHIO

180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

200 g latte

1000 g panna semimontata

130 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nel latte. Aggiungere la Pasta Pistacchio Kerman e la panna semimontata.

COMPOSIZIONE

Dividere a metà il foglio di frangipane. Stendere uno strato di Confrutti Mirtillo su una metà e chiudere con l'altra. Abbatere. Tagliare le monoporzioni a quadrati. Dressare la superficie con la mousse al pistacchio e decorare a piacere (ad esempio con una decorazione di cioccolato).

