

LIBRO DI RICETTE

LA PASTICCERIA BOUTIQUE:
TRA DESSERT ALLA FRUTTA,
EQUILIBRI E TEXTURE



17 MARZO 2026

BY
JORDI PUIGVERT

PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PONTHIER

DEPUIS 1946

Difendere la frutta gourmet sana e responsabile è la missione che Ponthier si è prefissata. Si impegna a ispirare e a lasciarsi ispirare dai propri dipendenti, produttori, clienti e partner. La frutta lavorata nei suoi laboratori contribuisce in modo sostenibile al benessere dell'uomo e alla conservazione della natura. Ponthier seleziona con la massima cura le materie prime e le trasforma in puree, frutta frullata e coulis dalla composizione naturale, tracciabilità precisa e sicurezza alimentare impeccabile. Nei suoi laboratori in Corrèze, dal 1946 Ponthier lavora per esaltare il gusto originale della frutta e offrirla a tutti i professionisti della gastronomia





JORDI PUIGVERT

Capo pasticcere

Originario della Catalogna, Jordi Puigvert ha svolto i suoi studi alla scuola alberghiera di Girona. Si forma nella pasticceria per ristorazione lavorando al ristorante Can LLonga a La Vall de Bas. In seguito, amplia i suoi orizzonti nella ristorazione stellata presso il celebre El Celler di Can Roca, 2 stelle, a Girona dove lavora una pasticceria tradizionale rivisitata in chiave moderna. Nel 1999, si unisce all'equipe di Jordi Butron e Xano Saguer presso Espai Sucre di Barcellona, all'interno di un concetto innovativo : il primo ristorante di dessert al mondo, arricchito da una scuola dedicata ai dessert per ristorazione. Successivamente occupa diverse posizioni prestigiose presso la Pasticceria Baixas e ritorna alla pasticceria stellata presso l'Alkimia* à Barcellona e in seguito al ristorante Les Cols* à Olot, come chef pasticcere per 3 anni.

Si forma a livello internazionale come consulente pasticcere presso gli hotel Riu in Messico, Stati Uniti e Caraibi e diviene consulente per diverse marche. Prende anche la posizione di insegnante presso la scuola alberghiera di Girona.

Nel 2008, crea Sweet'n Go, la sua società specializzata nella formazione, la consulenza e l'organizzazione di eventi riguardanti la pasticceria. A lato, continua a fare dei corsi in diverse scuole: Basque Culinary Center, EPGB et Gasma en Espagne.

PIÑA COLADA "MY WAY"

DESSERT AL PIATTO- 25 UNITÀ

MOUSSE AL COCCO

PONTHIER purea di cocco	460 g
Trehalosio	55 g
Gelatina bovina istantanea	13 g
Gomma di guar	2 g
Panna 35 %	472 g

Scaldare la purea di cocco a 40°. Aggiungere la gelatina bovina istantanea, il trehalosio e la gomma di guar e frullare con il mixer a immersione. Poi aggiungere delicatamente la panna semi montata con una spatola in silicone. Utilizzare.

GELATINA DI ANANAS E RUM

PONTHIER purea di ananas	350 g
Sciroppo semplice (50-50%)	100 g
Rum scuro 54°	50 g
Agar agar	2 g

Mescolare la purea di ananas e lo sciroppo semplice e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere il rum. Lasciare gelificare e poi tagliare a cubi di 0,5 cm quadrati. Caviale di cocco

CAVIALE DI COCCO

PONTHIER purea di cocco	350 g
Acqua	150 g
Zucchero	50 g
Agar agar	4 g
Olio di semi di girasole	1 litro

Mescolare gli ingredienti e portare a ebollizione mescolando. Mettere l'olio di semi di girasole in un contenitore e lasciarlo raffreddare fino a 10 °C.

Con una squeeze bottle, far cadere gocce di composto nell'olio e lasciare per 2 minuti. Sciacquare con acqua tiepida e utilizzare.

CRUMBLE

Polvere di mandorle	90 g
Farina	110 g
Burro	90 g
PONTHIER Lime zest	20 g
Zucchero semolato	100 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza crumble. Lasciare un giorno in frigorifero. Mettere il crumble su una teglia con carta da forno e cuocere per 12 minuti a 170°C.

SORBETTO PIÑA COLADA

NOME	PESO	LINEA 2	LINEA 3
PONTHIER purea di ananas	320	800	1280
Acqua	208	520	832
PONTHIER purea di cocco	155	387,5	620
Fibra alimentare (fructooligofruttosio)	130	325	520
Zucchero	80	200	320
PONTHIER purea di lime 100%	40	100	160
Rum 45% Vol	30	75	120
Destrosio	30	75	120
Polvere di fibra agrumata	4	10	16
Polvere di fibra vegetale di lino	3	7,5	12
TOTALE	1000	2500	4000

Scaldare l'acqua a 40°C. Aggiungere gli ingredienti secchi precedentemente miscelati e mescolare. Portare a 85°C. Togliere dal fuoco e raffreddare a 4°C. Aggiungere la purea di ananas. Lasciare maturare per 12 ore. Mantecare. Poco prima di estrarre il sorbetto dalla macchina, aggiungere il rum.

E21100326



E21100275



E21100312



E21102252



PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PIÑA COLADA “MY WAY”

DESSERT AL PIATTO - 25 UNITS

CREMA AL CALAMANSI

PONTHIER purea di Calamansi 100%	200 g
<i>Uova intere</i>	<i>300 g</i>
<i>Zucchero</i>	<i>250 g</i>
<i>Amido di mais</i>	<i>24 g</i>
<i>Olio extravergine d'oliva</i>	<i>50 g</i>

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro e cuocere fino al punto di ebollizione mescolando costantemente con una frusta. Togliere dal fuoco, aggiungere l'olio gradualmente e frullare bene con un mixer a immersione. Raffreddare a 4°C e conservare in frigorifero.

DECORAZIONE CROCCANTE

PONTHIER purea di frutto della passione	200 g
<i>Fibra agrumata istantanea in polvere</i>	<i>8 g</i>
<i>Isomalto</i>	<i>30 g</i>

Scaldare la purea di frutto della passione con l'Isomalto a 45°C. Aggiungere la fibra agrumata istantanea e frullare bene con un mixer a immersione. Dressare sugli stampi in silicone e cuocere a 140°C per circa 8-10 minuti. Sformare e lasciare raffreddare.

ALTRI INGREDIENTI

Cocco crispy
Ananas fresco
Micro greens

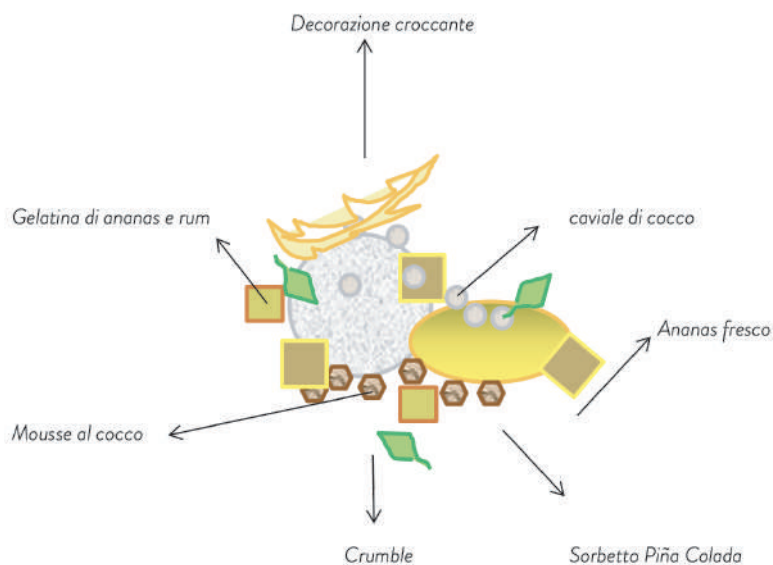
FINITURA E MONTAGGIO

Posizionare la mousse al cocco al centro del piatto. Sopra mettere un po' di crumble e una quenelle di sorbetto. Accanto e tutt'intorno, disporre cubetti di ananas tagliati a quadrati, qualche punto di crema al lime, caviale di cocco e crumble. Decorare con frutta croccante, ananas fresco ed erbe fresche.

E21100334



E21100392



PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

ESOTICO E VEGETALE

DESSERT AL PIATTO - 25 UNITÀ

BISCOTTO ALLE MANDORLE

Farina T-55	200 g
Farina di mandorle	100 g
Scorza di limone finemente grattugiata	½ unità
Lievito in polvere	8 g
Bicarbonato di sodio	4 g
Amido di mais	38 g
Sale	4 g
Zucchero	220 g
Proteina di patate in polvere	15 g
Acqua	259 g
Olio di semi di girasole	150 g
Polvere di fibra agrumata 3 g	

Preparare una soluzione di proteine di patate mescolando la proteina di patate con l'acqua.

Aggiungere l'olio e la vaniglia alla soluzione di proteine di patate e mescolare.

Separatamente, mescolare gli ingredienti secchi e versarli nella ciotola del robot con foglia.

Aggiungere gradualmente la prima preparazione mescolando con il gancio a foglia.

Quando si ottiene un composto omogeneo, rimuovere dalla macchina e versare su una teglia con carta da forno a uno spessore di 0,8 cm.

Lasciare riposare 5 minuti e cuocere a 180°C per circa 10 minuti.

CREMA AL COCCO

PONTHIER Pura di cocco	450 g
Zucchero a velo	35 g
Amido di tapioca modificato	10 g
Polvere di fibra agrumata istantanea	5 g

Unire lo zucchero con l'amido di tapioca modificato e la polvere di fibra agrumata istantanea, quindi aggiungere alla pura e versare il composto nel robot, montando ad alta velocità per circa 3 minuti fino a ottenere un composto omogeneo.

Dresare negli stampi desiderati da utilizzare come inserto della mousse, lasciare 1 ora in frigorifero e poi congelare.

MOUSSE DI MANGO E CLEMENTINA

PONTHIER Pura di mango 100%	400 g
PONTHIER Pura di lime 100%	40 g
PONTHIER Pura di mandarino 100%	200 g
Zucchero	40 g
Pectina NHX	12 g
Acqua	150 g
Proteina di patate in polvere	8 g
Inulina	70 g
Zucchero (2)	50 g
Gomma xantana	1,2 g
Polvere di fibra agrumata	5 g
Olio di cocco	100 g

Unire le puree in una casseruola. Scaldare a 40°C.

Aggiungere lo zucchero (1) e la pectina precedentemente mescolata e mescolare con una frusta.

Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sull'olio di cocco e sulla fibra agrumata.

Mescolare con un mixer a immersione fino a ottenere una consistenza omogenea.

Separatamente, mescolare acqua e proteina di patate e montare nella macchina con frusta.

Una volta montato, aggiungere gli ingredienti secchi rimanenti precedentemente combinati.

Continuare a montare fino a ottenere una consistenza tipo meringa.

Quando la prima preparazione sarà a 55°C, aggiungere la meringa e incorporare delicatamente.

Usare immediatamente.

E21100326

E21100312

E21100347

E21100371



PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

ESOTICO E VEGETALE

DESSERT AL PIATTO - 25 UNITÀ

GLASSA AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

PONTHIER Pura di mango 100%	400 g
PONTHIER Pura di frutto della passione con semi	100 g
Acqua	145 g
PONTHIER Pura di lime 100%	15 g
Zucchero	165 g
Sciroppo di glucosio	145 g
Pectina NHX	10,5 g
Acido citrico	3 g
Acqua	3 g

Unire zucchero e pectina. Scaldare acqua, succo di limone e puree a 40°C. Aggiungere poco per volta il composto di pectina e zucchero mescolando costantemente con una frusta.

Quando inizia a sobbollire, aggiungere lo sciroppo di glucosio e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere la soluzione di acido citrico. Mescolare e versare nel contenitore desiderato. Coprire a contatto con pellicola trasparente e lasciare 24 ore in frigorifero. Utilizzare a 40/45°C.

SORBETTO AL LITCHI E FRUTTO DELLA PASSIONE

NOME	PESO	LINEA 2	LINEA 3
PONTHIER purea di litchi	400	40	1000
PONTHIER purea di frutto della passione 100%	190	20	500
Acqua	150	15	375
Sciroppo di glucosio secco	90	9	225
Destrosio	65	6,5	162,5
Zucchero	60	6	150
PONTHIER purea di limone 100%	20	1	25
Inulina	20	2	50
Polvere di fibra vegetale di lino	3	0,3	7,
Polvere di fibra agrumata istantanea	2	0,2	5
TOTALE	1000	100	2500

Combine gli ingredienti secchi da un lato e le puree dall'altro. Scaldare le puree a 40°C. Aggiungere gli ingredienti secchi e frullare per circa 1 minuto. Lasciare maturare per 12 ore e mantecare.

COULIS DI MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

PONTHIER Pura di mango 100%	250 g
PONTHIER Pura di frutto della passione 100%	150 g
Sciroppo semplice (50%)	100 g
Amido di tapioca	12 g

Unire gli ingredienti e frullare fino a ottenere una consistenza tipo coulis.

ALTRI INGREDIENTI

Micro erbe (Koepper Cress "Dulce Mix") assortimento

Scaglie di cocco fresco

FINITURA E MONTAGGIO

Riempire gli stampi in silicone con la mousse fino a 3/4 della capacità. Inserire la crema al cocco e coprire con il biscotto. Congelare.

Glassare la preparazione precedente con la glassa al mango e frutto della passione.

Per il piatto, posizionare la preparazione al centro del piatto, accanto qualche crumble per appoggiare la quenelle di sorbetto sopra. Decorare con scaglie di cocco e micro erbe.

ESOTICO E VEGETALE

DESSERT AL PIATTO - 25 UNITÀ

E21100392

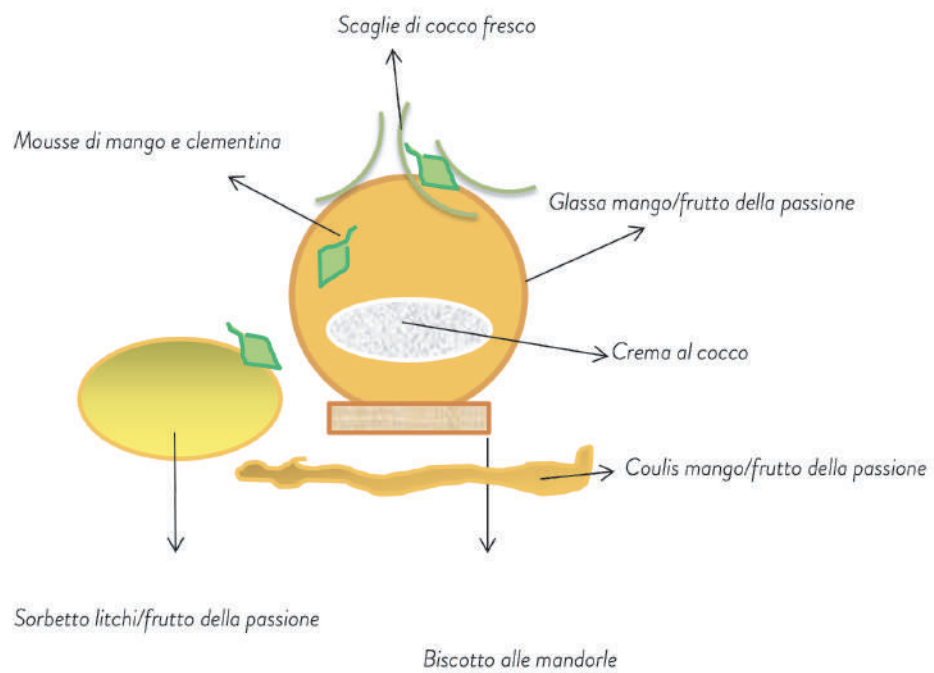
E21100347

E21100347

E21100347

E21100457

E21102170



PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

ESOTICO E VEGETALE

VERSIONE PASTICCERIA DA BANCO

BISCOTTO ALLE MANDORLE

Farina T-55	200 g
Farina di mandorle	100 g
Scorza di limone finemente grattugiata	½ unità
Lievito in polvere	8 g
Bicarbonato di sodio	4 g
Amido di mais	38 g
Sale	4 g
Zucchero	220 g
Proteina di patate in polvere	15 g
Acqua	259 g
Olio di semi di girasole	150 g
Polvere di fibra agrumata	3 g

Preparare una soluzione di proteine di patate mescolando la proteina di patate con l'acqua.
Aggiungere l'olio e la vaniglia alla soluzione di proteine di patate e mescolare.
Separatamente, mescolare gli ingredienti secchi e versarli nella ciotola del robot con foglia.
Aggiungere gradualmente la prima preparazione mescolando con il gancio a foglia.
Quando si ottiene un composto omogeneo, rimuovere dalla macchina e versare su una teglia con carta da forno a uno spessore di 0,8 cm.
Lasciare riposare 5 minuti e cuocere a 180°C per circa 10 minuti.

CREMA AL COCCO

PONTHIER Pura di cocco	450 g
Zucchero a velo	35 g
Amido di tapioca modificato	10 g
Polvere di fibra agrumata istantanea	5 g

Unire lo zucchero con l'amido di tapioca modificato e la polvere di fibra agrumata istantanea, quindi aggiungere alla purea e versare il composto nel robot, montando ad alta velocità per circa 3 minuti fino a ottenere un composto omogeneo.
Dresare negli stampi desiderati da utilizzare come inserto della mousse, lasciare 1 ora in frigorifero e poi congelare.

MOUSSE DI MANGO E CLEMENTINA

PONTHIER Pura di mango 100%	400 g
PONTHIER Pura di lime 100%	40 g
PONTHIER Pura di mandarino 100%	200 g
Zucchero	40 g
Pectina NHX	12 g
Acqua	150 g
Proteina di patate in polvere	8 g
Inulina	70 g
Zucchero (2)	50 g
Gomma xantana	1,2 g
Polvere di fibra agrumata	5 g
Olio di cocco	100 g

Unire le puree in una casseruola. Scaldare a 40°C.
Aggiungere lo zucchero (1) e la pectina precedentemente mescolata e mescolare con una frusta.
Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sull'olio di cocco e sulla fibra agrumata.
Mescolare con un mixer a immersione fino a ottenere una consistenza omogenea.
Separatamente, mescolare acqua e proteina di patate e montare nella macchina con frusta.
Una volta montato, aggiungere gli ingredienti secchi rimanenti precedentemente combinati.
Continuare a montare fino a ottenere una consistenza tipo meringa.
Quando la prima preparazione sarà a 55°C, aggiungere la meringa e incorporare delicatamente.
Usare immediatamente.

E21100326



E21100347

E21100312

E21100371

PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

ESOTICO E VEGETALE

VERSIONE PASTICCERIA DA BANCO

GLASSA AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

PONTHIER Pura di mango 100%	400 g
PONTHIER Pura di frutto della passione con semi	100 g
Acqua	145 g
PONTHIER Pura di lime 100%	15 g
Zucchero	165 g
Sciroppo di glucosio	145 g
Pectina NHX	10,5 g
Acido citrico	3 g
Acqua	3 g

Unire zucchero e pectina. Scaldare acqua, succo di limone e puree a 40°C. Aggiungere poco per volta il composto di pectina e zucchero mescolando costantemente con una frusta.

Quando inizia a sobbollire, aggiungere lo sciroppo di glucosio e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere la soluzione di acido citrico. Mescolare e versare nel contenitore desiderato. Coprire a contatto con pellicola trasparente e lasciare 24 ore in frigorifero. Utilizzare a 40/45°C.

COULIS DI MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

PONTHIER Pura di mango 100%	250 g
PONTHIER Pura di frutto della passione 100%	150 g
Sciroppo semplice (50%)	100 g
Amido di tapioca	12 g

Unire gli ingredienti e frullare fino a ottenere una consistenza tipo coulis.

ALTRI INGREDIENTI

Micro erbe (Koepper Cress "Dulce Mix") assortimento
Scaglie di cocco fresco

FINITURA E MONTAGGIO

Riempire gli stampi in silicone con la mousse fino a 3/4 della capacità. Inserire la crema al cocco e coprire con il biscotto. Congelare.

Glassare la preparazione precedente con la glassa al mango e frutto della passione.

Per il piatto, posizionare la preparazione al centro del piatto, accanto qualche crumble per appoggiare la quenelle di sorbetto sopra. Decorare con scaglie di cocco e micro erbe.

E21100392

E21100347

E21100312



PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PEAR AND VANILLA DELIGHT

PASTICCERIA DA BANCO - 20 UNITÀ

BISCOTTO ALLE MANDORLE

<i>Farina di mandorle (polvere)</i>	125 g
<i>Zucchero a velo</i>	100 g
<i>Farina</i>	20 g
<i>Uova intere</i>	165 g
<i>Albumi</i>	120 g
<i>Zucchero</i>	45 g

Mescolare la farina di mandorle con lo zucchero a velo, la farina e il cardamomo, quindi aggiungere le uova intere. Lavorare nella planetaria con frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

A parte montare gli albumi e aggiungere lo zucchero poco per volta fino a ottenere una meringa ferma.

Unire le due preparazioni.

Stendere su una teglia foderata con foglio di silicone o carta da forno e cuocere a 180°C per circa 12 minuti. Raffreddare e tagliare nella forma desiderata.

CONFETTURA DI PERA

<i>PONTHIER Pura di pera</i>	600 g
<i>Zucchero</i>	80g
<i>Pectina NHX</i>	7 g
<i>PONTHIER Composta di pera</i>	200 g
<i>Acido citrico + acqua</i>	3g + 3 g

Unire zucchero e pectina. Mettere la purea e le spezie in un pentolino e scaldare a 40°C. Aggiungere poco per volta il composto di zucchero e pectina mescolando. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere la composta di pera e infine la soluzione di acido citrico. Mescolare bene e versare 1 cm di spessore sopra il biscotto e il croccante di nocciole (già congelato). Lasciare rapprendere e congelare.

MOUSSE LEGGERA ALLA VANIGLIA

<i>Acqua</i>	95 g
<i>Zucchero</i>	40 g
<i>Trehalosio</i>	20 g
<i>Vaniglia</i>	2 bacche
<i>Polvere di fibra vegetale di lino</i>	2 g
<i>Inulina</i>	15 g
<i>Gelatina bovina</i>	8 g
<i>Panna 35%</i>	310 g

Scaldare l'acqua e infondere i semi di vaniglia (grattugiati) per 15 minuti. Filtrare e aggiungere l'acqua necessaria a raggiungere i 95 g della ricetta prima dell'infusione. Assicurarsi che la temperatura sia circa 60°C.

Aggiungere zucchero, trehalosio, gelatina e inulina. Mescolare.

Aggiungere la polvere di fibra vegetale di lino e frullare con un mixer a immersione per circa 1 minuto.

Lasciare raffreddare a 30°C e incorporare delicatamente alla panna semi-montata usando una spatola in silicone. Versare negli stampi desiderati.

ALTRI PRODOTTI

<i>Colorazione cioccolato bianco</i>
<i>Burro di cacao e cioccolato bianco</i>
<i>Fiori secchi</i>
<i>Nappage trasparente neutro freddo con semi di vaniglia</i>

FINITURA E MONTAGGIO

Riempire lo stampo fino a 2/3 della capacità. Inserire la confettura di pera. Riempire con altra mousse e terminare con il biscotto alle mandorle. Congelare.

Spruzzare con la miscela di burro di cacao bianco. Decorare con i fiori secchi.

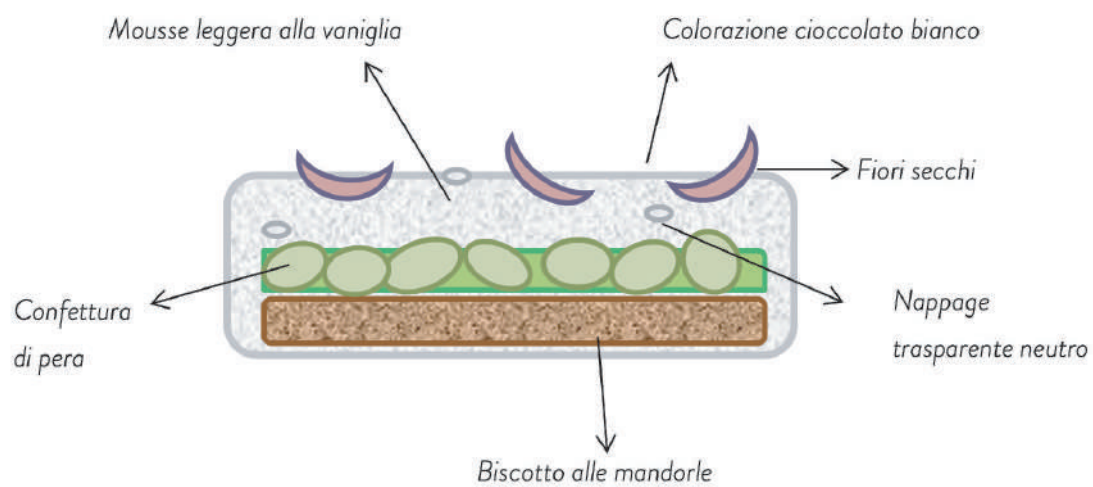
PEAR AND VANILLA DELIGHT

PASTICCERIA DA BANCO - 20 UNITÀ

E21100266



E21103559



PONTHIER
DEPUIS 1946

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

PASTICCERIA DA BANCO - 35 UNIT

SHORTBREAD

Farina 00	340 g
Zucchero a velo	150 g
Polvere di mandorle	80 g
Burro	210 g
Uova intere	70 g
Sale	3 g

Unire il burro con tutti gli ingredienti secchi, incluso il sale, fino a ottenere un composto simile a briciole fini, quindi aggiungere le uova.

Raffreddare in frigorifero. Stendere l'impasto a uno spessore di 2 mm. Tagliare dei cerchi con un tagliabiscotti a forma di fiore (margarita) leggermente più largo della base dello stampo usato.

Cuocere in forno ventilato a 160°C fino a doratura intensa.

BISCOTTO AL PISTACCHIO

Pistacchio verde crudo	190 g
Zucchero a velo	190 g
Farina 00	30 g
Uova intere	250 g
Albumi	175 g
Zucchero	25 g
Olio di semi di girasole	35 g

Mescolare la polvere di pistacchio verde con lo zucchero (1), quindi aggiungere le uova intere e l'olio di semi di girasole. Lavorare nella planetaria con frusta fino a ottenere un composto chiaro.

A parte preparare una meringa francese con gli albumi e lo zucchero (2).

Unire le due preparazioni.

Stendere su una teglia foderata con foglio di silicone o carta da forno e cuocere a 190°C per circa 12 minuti. Raffreddare e tagliare a cerchi della dimensione desiderata.

CREMA AL PISTACCHIO

Latte	300 g
Panna 35%	300 g
Pasta di pistacchio	110 g
Pectina NHX	12 g
Zucchero	160 g

Unire zucchero e pectina. A parte unire panna e latte e scaldare. A 40 °C aggiungere poco per volta il composto di zucchero e pectina, mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sulla pasta di pistacchio. Mescolare bene e stendere sul biscotto al pistacchio 0,6 cm di spessore. Lasciare raffreddare in frigorifero. Congelare.

COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

PONTHIER Composta di frutti rossi	490 g
Gelatina bovina istantanea	10 g

Scaldare la composta a 40°C. Aggiungere la gelatina istantanea e mescolare con una frusta. Usare subito.



E21103200

PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

PASTICCERIA DA BANCO - 35 UNIT

BAVARESE AL PISTACCHIO

Latte intero	375 g
Pasta di pistacchio	95 g
Tuorli	135 g
Zucchero	75 g
Gelatina bovina	11 g
Acqua per gelatina	55 g
Panna semi-montata 35%	415 g

Mescolare zucchero e tuorli fino a combinare. Scaldare il latte fino a ebollizione e versare poco a poco sulla miscela precedente. Mescolare bene e riportare sul fuoco a calore basso, mescolando continuamente fino a 83°C. Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina sciolta. Mescolare. Aggiungere la pasta di pistacchio e amalgamare. Raffreddare a 30°C. Incorporare delicatamente la panna semi-montata con spatola in silicone. Porre negli stampi desiderati. Congelare.

ALTRI INGREDIENTI

Pistacchi verdi crudi
Lampone crispy Wetproof

GLASSA AL PISTACCHIO

Isomalto	300 g
Panna 35%	200 g
Acqua	200 g
Sciroppo di glucosio	100 g
Latte condensato non zuccherato	150 g
Cioccolato bianco 36%	120 g
Pasta pura di pistacchio	120 g
Gelatina bovina	20 g
Acqua per gelatina	100 g

Scaldare l'isomalto in una casseruola fino a fusione. Togliere dal fuoco.

Scaldare panna, acqua e sciroppo di glucosio e versare sull'isomalto fuso. Mescolare bene.

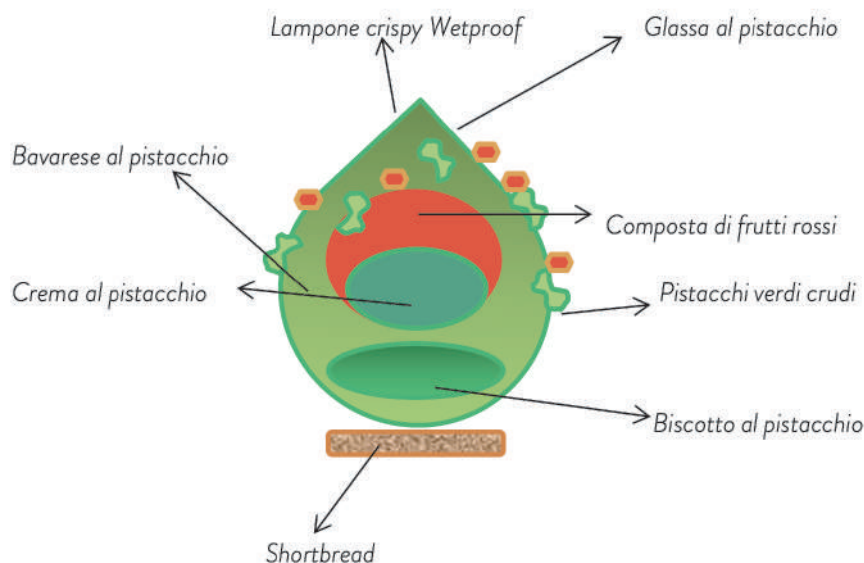
Aggiungere la gelatina sciolta e il latte condensato. Mescolare e versare su cioccolato bianco, pasta di cacao e pasta di nocciole. Mescolare e lasciare in frigorifero per 12 ore. Sciogliere nuovamente prima dell'uso e usare a circa 30°C.

FINITURA E MONTAGGIO

Riempire lo stampo fino a 2/3 della capacità. Inserire la composta di frutti rossi e la crema al pistacchio. Coprire con il biscotto al pistacchio e congelare.

Sformare e glassare con la glassa al pistacchio.

Decorare con pistacchi verdi tritati e wet proof raspberry crispies.



PRODOTTI UTILIZZATI

29 Agar confezione gr 700	D15M013101	Olio di girasole altoleico zeta lt. 10 Zucchi (kg 9,16)	ZUC63037
42 Natur air gr 200 (Proteina di patate in polvere)	D15M013510	Olio extra v. Oliva coppini "dora" pet lt 5	PRI20006
58 Pectin nhx gr 1000	D15M013107	Opera 1° barattolo acido citrico gr.750	B17AOMP00010
Albume d'uovo past. All. Terra c.Italia kg. 1	G1630010	Opera 1° barattolo gomma di xantano e415 gr.750	B17AOMP00005
Bicarbonato di sodio kg. 25	B0120085	Opera 1° destrosio monoidrato kg. 2,5	B1710136
Burro blocco kg 10 (2,5kgx4) premium butter (tedesco)	BUI10UEL303	Opera 1° frutta secca pistacchio intero sgusciato kg.1	B1745005
Campobasso farina di pistacchi sgusciati kg.1	F0210407	Opera 1° glucosio 29/30 de disidratato kg 2,5	B17A0ZD0003
Campobasso farina mandorle pelate kg. 5	F0210125	Opera 1° pasta pistacchio 100% senza clorofilla kg 3	B1730010
Carma cioccolato bianco white nuit blanche 37% kg 1,5	H0510020	Opera 1° trealosio kg 2,5	BOZD0004
Cocco liofilizzato crispy gr. 150	D15F902702	Petra n. 5 Farina grano tenero tipo 1 kg. 12,5	PTRPE12005
Coldtex + 500g (Amido di tapioca modificato)		Ponthier composta frutti di bosco kg. 1	E21103200
Color. Spray vellutato 250ml bianco af pz 1	N010023635	Ponthier composta pere williams kg. 1	E21103559
Crema pasticceria sovrana kg 10	IR01001070104	Ponthier polpa ananas zucch. 10% Kg. 1	E21100275
Fraschery panna animale 35% rossa uht lt 1	FRA20127	Ponthier polpa calamansi kg. 1	E21100334
Frascheri latte intero uht lt 1	FRA1038	Ponthier polpa cocco zucch. 10% Kg. 1	E21100326
Gelatina blitz ice new kg 6	IR00801030345	Ponthier polpa frutto della passione kg. 1	E21100392
Inulin		Ponthier polpa lime kg. 1	E21100312
Isomalt kg 1	IR01201030328	Ponthier polpa limone giallo di sicilia kg. 1	E21100303
Italgel gelecta gelatina istantanea 170 bloom a gr. 500	GELGEN0710P	Ponthier polpa litchi kg. 1	E21100457
Lampone liofilizzato crispy gr 150	D15F902703	Ponthier polpa mandarino kg. 1	E21100371
Lavany perle di vaniglia madagascar barattolo gr 200	C07VAI031	Ponthier polpa mango kg. 1	E21100347
Lievito pasticceria vigor baking kg 1	IR01101070497	Ponthier polpa pera zucch. 10% Kg. 1	E21100266
Misto uovo past. All. Terra c.Italia kg. 1	G1630025	Ponthier scorza lime gr. 500	E21102252
Natur agrum + (Fibra agrumata istantanea in polvere)		Ponthier scorza limone giallo gr. 500	E21102170
Natur lin n° 03 gr 200 pz 1(Polvere di fibra vegetale di lino)	D1599087084	Saccarosio vagliato fine infundo kg 20	G2335103
Natur sweet (Fibra alimentare (fructooligofruttosio))		Sedaplus 6181 (sciroppo di glucosio de 60,5) kg. 10 (Glucoplus)	G1040060A
Nestle latte condensato kg. 12 (1x12) latta	G0220005B	Tuorlo d'uovo past. All. Terra c.Italia kg 1	G1630015
Olio cocco raffinato kg 25	B0130005	Zucchero velo impalpabile kg. 5	G2340005

PONTHIER

DEPUIS 1946

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

**GRAZIE PER AVER PARTECIPATO ALLA NOSTRA
MASTERCLASS!**

