



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMOSA AL PISTACCHIO	q.tà	%	Procedimento:
			scaldare il latte con la pasta pistacchio, nel frattempo lavorare i tuorli con lo zucchero e l'amido, stemperare con il latte bollente e cuocere come una crema pasticcera. Fuori dal fuoco unire la gelatina ammorbidita e strizzata, quindi la copertura ivoire, mescolare fino a completo scioglimento. Far raffreddare in frigorifero. Utilizzare almeno dopo 12 ore. Conservazione: +4°C 4 giorni.
latte fresco intero	1000 g	46,19	
pasta pistacchio pura	250 g	11,55	
tuorli	200 g	9,24	
zucchero semolato	50 g	2,31	
amido di mais	55 g	2,54	
gelatina	10 g	0,46	
copertura ivoire 35%	600 g	27,71	
totale	2165 g	100,00	