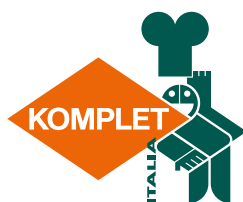




KIDDY CREME PISTACCHIO

crema al pistacchio pronta all'uso
per farcire, decorare ed aromatizzare.



Caratteristiche

- Pistacchio: 15%.
- Crema anidra.
- Ideale per farcire croissant, cannoncini, paste lievitate e per guarnire e decorare semifreddi, gelati, pancake, dolci al cucchiaio etc...
- Secchiello da 6 kg.

Per altre idee di applicazioni inquadra il QR code

KIDDY CREME PISTACCHIO



Linea Pasticceria



Cheesecake al pistacchio

Crumble al pistacchio

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Burro morbido	300 g
Zucchero a velo	100 g
Pistacchi in granella tostati	300 g

modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, 400 g di burro e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm.

cottura:

Statico 200° C per 15 min. ca. – Rotor 185° C.

Quando cotta mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido, lo zucchero a velo e la granella di pistacchi, fino ad ottenere un impasto granulare.

Farcitura Cheesecake

FOND NEUTRO	335 g
Acqua calda	335 g
Formaggio tipo Philadelphia	450 g
Panna fresca montata lucida	1125 g

modalità d'impiego:

Mescolare il formaggio con acqua fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere **FOND NEUTRO**, continuare a mescolare, in ultimo aggiungere la panna montata.

composizione:

in anello di acciaio depositare il Crumble al pistacchio all'altezza di 1 cm. Comprimere leggermente, versare la farcitura Cheesecake, stabilizzare in freezer.

Quando fredda lucidare con **DECORGEL NEUTRO** e decorare con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.