

Crema Pistacchio, Pistacchiella

Ingredienti

Cioccolato bianco :250 g

Pasta di pistacchio :225 g

Burro Concentrato : 33 g

Olio di Riso :33 g

Una crema che non ha nulla da invidiare rispetto ad una famosa crema sempre in “ella”.....anzi con la versione pasta di nocciole è anche meglio:-))

La ricetta prevede il cioccolato bianco e la pasta di pistacchio....ma cambiando solo il tipo di cioccolato(latte) e la pasta aromatica(nocciola) si può ottenere una crema di nocciole molto gustosa e sana.

Sciogliere il burro. Fondere il cioccolato a 45° il cioccolato, aggiungere la pasta pistacchio , il burro fuso e l'olio di riso.

Amalgamare bene con un frustino e portare il tutto a circa 28 gradi mettendo la ciotola in un bagnomaria di acqua e ghiaccio facendo attenzione a non far bagnare la crema.

Quando si raggiungono i 28 gradi invasare la crema e mettere in frigo per 15/30 minuti.

Dopo va conservata in un luogo fresco.

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Sciogliere il cioccolato a 45°

Step 2

Aggiunti il resto degli ingredienti, portare a 28°

Step 3

Invasare, far riposare 15/30 minuti in frigo

Step 4

Togliere dal frigo e riporre in un luogo fresco