



MIMOSA AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

PER IL BISCOTTO MADELEINE

100g Uova
90g Zucchero
90g Burro fuso
100g Farina 0
4g Baking
1g Sale

PER LA BAVARESE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO (SENZA UOVA)

100g cioccolato bianco
250g latte
8g gelatina
100g pasta pistacchio
250g panna

Procedimento

PER IL BISCOTTO MADELEINE

Sbattere in una ciotola le uova con lo zucchero, unire il burro fuso e successivamente le polveri setacciate, infine il sale.

Scaldare il forno e cuocere a 180° per 15/18'

PER LA BAVARESE

Scaldare il latte a 60°C, unire il cioccolato, la gelatina idratata e la pasta pistacchio.

Unire la panna semimontata al precedente composto (solo quando avrà raggiunto i 30°C).