



TETTE DELLA MONACA GLASSA ROCHER AL PISTACCHIO



Ingredienti

500 gr di tuorlo

350 gr uova intere

400 gr di zucchero

Montata albume

700 gr di albume

250 gr di zucchero

1 succo di limone

Miscelazione composto

350 gr di composto

200 gr di farina Molino Casillo per Dolci

Glassa Rocher al pistacchio

350 gr di cioccolato bianco

150 gr di burro di cacao

150 gr pasta pistacchio

150 gr di granella di pistacchio

Procedimento

Separare in una ciotola 500 gr di tuorlo, inserire 350 gr di uova intere e aggiungere i 400 gr di zucchero. Miscelare con l'aiuto di un mixer ad immersione il composto fino a completo scioglimento dello zucchero. Porre il tutto in frigorifero per 12 ore

Per la realizzazione delle Tette della monaca

Utilizzare 360 gr di composto precedentemente preparato

Inserendo 200 gr di farina

Montare i 700 gr di albume con lo zucchero e il succo di 1 limone, fino ad ottenere una consistenza compatta ma non troppo arieggiata.

Miscelare i 2 composti e realizzare le tette della monaca aiutandosi con una sac à poche con bocchetta n°16 e informare a 150° per circa 30 minuti cercando di far evaporare l'umidità in fase di cottura con l'apertura della porta del forno.

Guarnire con glassa rocher al pistacchio e riporre in frigo.