

## Sanduíche de pistácio com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

### Sablé de pistácio

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| MELLA COOKIE                  | 0,500 kg        |
| Farinha de pistácio           | 0,050 kg        |
| Manteiga (cremosa, aos cubos) | 0,200 kg        |
| PASTA PISTÁCIO POLPA 100      | 0,075 kg        |
| Ovos                          | 0,050 kg        |
| <b>Total</b>                  | <b>0,875 kg</b> |

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos e misturar até homogeneizar.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e congelar.
- Cortar discos do tamanho desejado, colocá-los entre dois tapetes de silicone microperfurados e cozer a 130 °C durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, retirar o tapete superior e deixar arrefecer.
- Reservar num recipiente hermético com gel de sílica.

### Musse de pistácio

|  |                 |
|--|-----------------|
| Solução SANETT (2·1 água – SANETT) a 80 °C | 0,120 kg        |
| PASTA PISTÁCIO POLPA 100                   | 0,100 kg        |
| Sal  | 0,002 kg        |
| Natas meio batidas                         | 1,000 kg        |
| <b>Total</b>                               | <b>1,222 kg</b> |

- Misturar a solução SANETT com PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e o sal.
- Misturar com as natas meio batidas, dosear imediatamente em aros e congelar.

### Glacé crocante de pistácio

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| BLANCOLADINO                  | 0,900 kg        |
| PASTA PISTÁCIO POLPA 100      | 0,200 kg        |
| Granulado de pistácio torrado | 0,100 kg        |
| Barquilha em pedaços          | 0,100 kg        |
| Óleo de sementes/girassol     | 0,015 kg        |
| Sal                           | 0,002 kg        |
| <b>Total</b>                  | <b>1,317 kg</b> |

- Derreter BLANCOLADINO e misturar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100. Baixar a temperatura para 24 °C e misturar com os restantes ingredientes.
- Barrar os discos de musse de pistácio.

## Processo de elaboração

- Dispor um disco de musse de pistácio entre duas bases de sablé e decorar a gosto.

