

## Ricette INSTANGEL

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Bavaroise Pralinato Pistacchio

- 250 g** Latte intero UHT
- 250 g** Panna UHT 35%
- 160 g** Tuorli d'uovo
- 80 g** Zucchero semolato
- 28 g** Instangel SOSA
- 130 g** PRALINATO PISTACCHIO FRUTTATO 42%
- 60 g** Pasta pura di pistacchi naturale SOSA
- 500 g** Panna UHT 35%

Portare a ebollizione il latte e aggiungere l'Instangel.

Mescolare bene i tuorli e lo zucchero semolato.

Preparare una crema inglese pastorizzando il tutto a circa 85 °C.

Filtrare e mescolare il tutto.

Versare circa 1/3 del liquido caldo sopra il pralinato al pistacchio e la pasta di pistacchio.

Mescolare con una frusta per ottenere una consistenza liscia, elastica e lucida, segno di un'emulsione avviata.

Aggiungere il resto della miscela calda mixando per ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Controllare la temperatura della miscela e, se necessario, alzarla a 45/50 °C, incorporare la panna montata.

Colare subito.

Surgelare.