

# PISTACCHIO

---

Ci sono passioni che fanno la differenza. Come quella che ci fa selezionare minuziosamente solo i pistacchi migliori per le nostre creazioni. Paste mono-origine e blend, raffinate con granulometrie differenti, variegati e creme Golose: l'offerta Babbi a base di Pistacchio è veramente ampia e risponde ad ogni tipo di richiesta.

*There are passions that make the difference. Like the one that makes us meticulously select only the best pistachios for our creations. Single-origin and blended pastes, refined pastes with different grain sizes, variegato pastes and Golose spreads: Babbi's range of pistachio-based products is truly vast and meets every type of request.*

selezione



## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca / White Base	3420g
Pasta Pistacchio Verde Di Bronte Dop Babbi cod. 1230101	440g
Scioppino Babbi cod. 16001	140g
Totale / Total	4000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.  
*Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.*



## PESTO DI PISTACCHIO NATURALE



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca / White Base	3420g
Pesto Pistacchio Naturale Babbi cod. 12384	440g
Scioppino Babbi cod. 16001	140g
Totale / Total	4000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.  
*Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.*



* Base Babbi Latte 50 N.E. cod. 14837	35g	Latte in polvere scremato / Skimmed milk powder	30g
Latte intero / Whole milk	715g	Saccarosio / Saccharose	240g
Panna fresca 35% / Fresh cream 35%	70g	Destrosio / Dextrose	30g

## PISTACCHIO 100% DE LUXE



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca / White Base	3420g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419	440g
Scioppino Babbi cod. 16001	140g
Totale / Total	4000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.  
*Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.*



## PISTACCHIO SUPREMO NATURALE



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca / White Base	3420g
Pasta Pistacchio Supremo Naturale cod. 12486	440g
Scioppino Babbi cod. 16001	140g
Totale / Total	4000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.  
*Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.*



## GOLOSA PISTACCHIO



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Golosa Pistacchio Babbi cod. 12832	1500g
Latte intero fresco/Whole fresh milk	1500g
Totale / Total	3000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

*Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.*



## PARADISO



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk	1200g
Acqua / Water	1200g
Selezione Bianco Babbi cod. 14818	1600g
Totale / Total	4000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Prepare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variiegare con Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386. Stendere a cremino, abbattere e completare con uno strato di **Gelo di Mango\*\*** al pepe rosa preparato precedentemente.

*Prepare the Gelato following the recipe. Decorate with Golosa Krok Pistacchio Babbi cod.12386. Extract flat gelato, blast freeze, then pour a layer of **Mango Gelée\*\***, flavoured with pink pepper.*



## PISTACCHIO CHEESE CAKE

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca / White Base	3680g
Acqua / Water	120g
Quark 50 Babbi cod. 14830	200g
Totale / Total	4000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Decorare a strati con Variiegato Pistacchiokrok Babbi cod. 12315.

*Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Variiegato Pistacchiokrok Babbi cod. 12315.*



## PISTACCHIO BLEND



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca / White Base	3220g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod. 12418	400g
Acqua / Water	140g
Scioppino Babbi cod. 16001	240g
Totale / Total	4000g

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. *Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.*



#### \*\* Gelo di Mango / Mango Gelée

Acqua/Water.....	70g
Effeuno Babbi cod. 14323 .....	140g

Polpa di Mango / Mango pulp.....	1000g
Saccarosio/Saccarose.....	240g
Pepe Rosa / Pink Pepper.....	7g

* Base Babbi Latte 50 N.E. cod. 14837.....	35g	Latte in polvere scremato /Skimmed milk powder.....	30g
Latte intero / Whole milk.....	715g	Saccarosio/Saccarose.....	120g
Panna fresca 35% / Fresh cream 35%.....	70g	Destrosio/Dextrose.....	30g

## MINI CUPCAKE LIMONE E PISTACCHIO



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

#### BASE

Mix Cupcake, Cake & Muffin Babbi cod. 2130007	1000g
Uova / Egg	50g
Olio di semi / Seed oil	350g
Aroma Limone Babbi cod 1.23.0122	90g

#### FROSTING AL LIMONE

Panna delattosata / Lactose free cream	1000g
Mascarpone delattosato / Lactose free Mascarpone cheese	500g
Zucchero / Sugar	200g
Stabil Cream Lactose Free Babbi cod.14831	60g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419	70g

#### DECORAZIONE / DECORATION

Golosa Pistacchio Babbi cod. 12832

### PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Preparare i Cupcake secondo ricetta, montando tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. / Prepare the Cupcake according to the recipe, whipping all the ingredients in the food mixer with the paddle attachment.
2. Trasferire l'impasto in un sac à poche e riempire gli appositi pirottini di carta, poi cuocere a 170°C per 15/20 minuti. / Transfer the mixture into a piping bag and fill the paper cupcake cases, then bake at 170° C for 15/20 minutes.
3. Preparare il frosting al limone secondo ricetta, montando tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. / Prepare the lemon frosting according to the recipe, whipping all the ingredients in a food mixer with a whisk.
4. Farcire i Cupcake con il frosting al limone. / Fill the Cupcake with the lemon frosting.
5. Decorare con la Golosa Pistacchio Babbi. / Decorate with Golosa Pistacchio Babbi.

# MINI CUPCAKE AL PISTACCHIO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

### BASE

Mix Cupcake, Cake & Muffin Babbi cod. 2130007	1000g
Uova / Egg	550g
Olio di semi / Seed oil	250g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419	200g

### FROSTING AL PISTACCHIO

Panna / Cream	1000g
Mascarpone / Mascarpone cheese	500g
Zucchero / Sugar	200g
Stabil Cream Lactose Free Babbi cod.14831	60g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419	200g

### DECORAZIONE / DECORATION

Granella Grossa di Pistacchio Babbi cod. 1300102

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Preparare i Cupcake secondo ricetta, montando tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. / Prepare the Cupcake according to the recipe, whipping all the ingredients in the food mixer with the paddle attachment.
2. Trasferire l'impasto in sac à poche e riempire gli appositi pirottini di carta, poi cuocere a 170°C per 15/20 minuti. / Transfer the mixture into a piping bag and fill the paper cupcake cases, then bake at 170° C for 15/20 minutes.
3. Preparare il frosting al pistacchio secondo ricetta, montando tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. / Prepare the pistachio frosting according to the recipe, whipping all the ingredients in a food mixer with a whisk.
4. Farcire i Cupcake con il Frosting al Pistacchio. / Fill the Cupcake with the pistachio frosting.
5. Decorare con la Granella Grossa di Pistacchio Babbi. / Decorate with Granella Grossa di Pistacchio Babbi.

# MOUSSE LAMPONE E PISTACCHIO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

### MOUSSE MASCARPONE / MASCARPONE MOUSSE

Panna / Cream	1000g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Mascarpone 50 Babbi cod.14831	70g
Latte/ Milk	150g

### GLASSA / GLAZE

Topping al Lampone Babbi cod.13219, Variiegato Lampone Babbi cod. 12630.

### DECORAZIONE / DECORATION

Crumble Burro Babbi cod.1300112, Golosa Pistacchio Babbi cod. 12386.

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Montare la Mousse al Mascarpone secondo ricetta. / *Whip the Mascarpone Mousse according To The Recipe.*
2. Sul fondo del bicchierino adagiare uno strato di Golosa Pistacchio Babbi. / *On the bottom of the glass place a layer of Golosa Pistacchio Babbi.*
3. Trasferire la Mousse in una sac à poche e riempire il bicchierino a metà. / *Transfer the Mousse into a piping bag and fill the glass halfway.*
4. Continuare con uno strato di Variiegato Lampone Babbi. / *Continue with a layer of Variiegato Lampone Babbi.*
5. Fare un secondo strato di Mousse al Mascarpone. / *Make a second layer of Mascarpone Mousse.*
6. Ultimare con Topping Lampone Babbi e decorare a piacere. / *Finish off with the Topping Lampone Babbi and decorate at will.*

# MOUSSE PISTACCHIO E AMARENA



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

### MOUSSE PISTACCHIO / PISTACHIO MOUSSE

Panna delattosata / Lactose free cream	1000g
Zucchero / Sugar	200g
Stabil Cream Lactose Free Babbi cod.14831	60g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte DOP Babbi cod. 1230101	150g

### STRATI

Crumble Caramello Babbi cod. 1300110, Variegato Amarena Babbi cod. 12603

### DECORAZIONE / DECORATION

Glassa Trasparente Amarena Babbi cod.14923

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Montare la Mousse al Pistacchio secondo ricetta. / *Whip the Pistachio Mousse according to the Recipe.*
2. Sul fondo del bicchierino adagiare uno strato di Variegato Amarena Babbi e Crumble Caramello Babbi. / *On the bottom of the glass place a layer of Variegato Amarena Babbi and Crumble al Caramello Babbi.*
3. Trasferire la Mousse in una sac à poche e riempire il bicchierino a metà. / *Transfer the Mousse into a piping bag and fill the glass halfway.*
4. Continuare con uno strato di Variegato Amarena e Crumble. / *Continue with a layer of Variegato Amarena and Crumble.*
5. Fare un secondo strato di Mousse al Pistacchio. / *Make a second layer of Pistachio Mousse.*
6. Ultimare con la Glassa Amarena e decorare a piacere. / *Finish off with the Glassa Amarena and decorate at will.*

# MOUSSE WAFERINO AL PISTACCHIO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

### MOUSSE AL WAFERINO

Panna / Cream	1000g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Waferini Vaniglia Babbi cod. 1280105	280g

### GLASSA / GLAZE

Golosa Pistacchio Babbi cod.12386, Variiegato Pistacchiokrok cod. 12315

### DECORAZIONE / DECORATION

Granella Grossa di Pistacchio Babbi cod. 1300102

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Montare la Mousse al Waferino secondo ricetta. / *Whip the Waferino Mousse according to the recipe.*
2. Sul fondo del bicchierino adagiare uno strato di Variiegato Pistacchiokrok Babbi. / *Put a layer of Variiegato Pistacchiokrok Babbi on the bottom of the glass.*
3. Trasferire la Mousse in una sac à poche e riempire il bicchierino a metà. / *Transfer the Mousse into a piping bag and fill the glass halfway.*
4. Continuare con uno strato di Variiegato Pistacchiokrok Babbi. / *Continue with a layer of Variiegato Pistacchiokrok Babbi.*
5. Fare un secondo strato di Mousse al Waferino. / *Make a second layer of Waferino Mousse.*
6. Ultimare con la Golosa Pistacchio Babbi e decorare a piacere. / *Finish with the Golosa Pistacchio Babbi and decorate as desired.*



# CHEESECAKE AL PISTACCHIO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

### CRUMBLE AL PISTACCHIO

Golosa Pistacchio Babbi cod. 12832	250g
Crumble Burro Babbi cod 1300112	350g
Cioccolato Bianco in Bottoni Babbi cod. 20631	200g
Pasta Pistacchio Puro One Babbi cod. 12372	40g

### MOUSSE PISTACCHIO / PISTACHIO MOUSSE

Panna / Cream	700g
Latte / Milk	300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Pistacchio Puro One Babbi cod. 12372	150g

### GLASSA / GLAZE

Copertura Krok Pistacchio Babbi cod. 1288

### DECORAZIONE / DECORATION

Pistacchio Babbi cod. 13020

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Stendere il Crumble formato la base del nostro dolce. / *Spread the Crumble which is the base of our cake.*
2. Scaldare il latte a 60°C, aggiungere il Pronto Mousse e la Pasta Pistacchio. / *Heat the milk to 60°C, add the Pronto Mousse and Pasta Pistacchio.*
3. Montare la panna con la struttura semi montata unire le due masse e colore a bordo. / *Whip the cream until semi-whipped, join the two mixtures and colour the edges.*
4. Glassare con la Copertura Krok Pistacchio. / *Glaze with Copertura Krok Pistacchio.*
5. Tagliare a dimensione voluta. / *Cut to desired size.*

# MIGNON VANIGLIA E PISTACCHIO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

### BISQUIT

Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	450g
Zucchero / Sugar	150g
Uova / Egg	500g
Acqua / Water	50g

### MOUSSE PISTACCHIO / PISTACHIO MOUSSE

Panna / Cream	700g
Latte / Milk	300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Pistacchio One Babbi cod. 12372	150g

### MOUSSE ALLA VANIGLIA / VANILLA MOUSSE

Panna / Cream	700g
Latte / Milk	300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Vaniglia Suprema Babbi cod. 12244	50g

### GLASSA / GLAZE

Glassa Trasparente Neutra Babbi cod.14901, Glassa Trasparente Amarena Babbi cod.14903.

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Coppare due strati di biscuit della stessa grandezza dello stampo. / *Cut out two layers of bisquits the same size as the mould.*
2. Preparare la Mousse alla Vaniglia secondo ricetta facendo uno strato sottile. / *Prepare the Vanilla Mousse according to recipe, making a thin layer.*
3. Montare la panna con la struttura semi montata unire le due masse facendo uno strato sottile. / *Whip the cream and with the semi-whipped structure combine the two mixtures making a thin layer.*
4. Montare il dolce intervallando 2 strati di biscuit con un altro strato di Mousse al Pistacchio. / *Assemble the cake by alternating 2 layers of biscuit with a layer of Pistachio Mousse.*
5. Glassare con Glassa Trasparente Amarena Babbi. / *Glaze with Glassa Trasparente Amarena Babbi.*
6. Tagliare a dimensione voluta. / *Cut to desired size.*

## MIGNON MANDORLA E PISTACCHIO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

## BISQUIT AL CIOCCOLATO / CHOCOLATE BISQUIT

Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	450g
Zucchero / Sugar	150g
Uova / Egg	500g
Acqua / Water	50g
Cacao Rosso Bruno Babbi cod. 20610	80g

## MOUSSE PISTACCHIO / PISTACHIO MOUSSE

Panna / Cream	700g
Latte / Milk	300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Pistacchio 100% cod. 12419	150g

## MOUSSE ALLA MANDORLA / ALMOND MOUSSE

Panna / Cream	700g
Latte / Milk	300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Mandorla Rustica Babbi cod. 1230114	120g

## GLASSA / GLAZE

Glassa Trasparente Neutra Babbi cod.14901, Glassa Trasparente Arancia Babbi cod.14903

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Coppare due strati di biscuit al cioccolato della stessa grandezza dello stampo. / *Cut out two layers of chocolate biscuits the same size as the mould.*
2. Scaldare il latte a 60°C aggiungere il Pronto Mousse e la Pasta Mandorla. / *Heat the milk to 60°C, add the Pronto Mousse and Pasta Mandorla.*
3. Montare la panna con la struttura semi montata unire le due masse e facendo uno strato sottile. / *Whip the cream and with the semi-whipped structure combine the two mixtures making a thin layer.*
4. Montare il dolce intervallando 2 strati di biscuit con un altro strato di Mousse al Pistacchio. / *Assemble the cake by alternating 2 layers of biscuit with a layer of Pistachio Mousse.*
5. Glassare con Glassa Trasparente Arancia Babbi. / *Glaze with glassa Trasparente Arancia Babbi.*
6. Tagliare a dimensione voluta. / *Cut to desired size.*

## CLASSICO AL PISTACCHIO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

## BASE

Mix Cupcake, Cake & Muffin Babbi cod. 2130007	1000g
Uova / Egg	550g
Olio di semi / Seed oil	250g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419	200g

## FARCITURA CON CREMA PASTICCERA

Latte / Milk	1000g
Crema Pasticcera a freddo Babbi cod. 14832	400g
Panna montata / Whipped Cream	500g

## FARCITURA CON PANNA MONTATA

Panna montata / Whipped Cream	1000g
Zucchero / Sugar	100g

## GLASSA / GLAZE

Golosa Pistacchio Babbi cod. 12386.

## DECORAZIONE / DECORATION

Granella Grossa di Pistacchio Babbi cod. 1300102

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Preparare il cake al pistacchio secondo ricetta e tagliare in due strati. / *Prepare the pistachio cake according to the recipe and cut into two layers.*
2. Preparare la Crema Pasticcera secondo ricetta. / *Prepare the custard according to the recipe.*
3. Tagliato il cake, bagnare con una bagna alla vaniglia e farcire con uno strato di Crema Pasticcera. / *After cutting the cake, moisten with a vanilla syrup and fill with a layer of custard.*
4. Chiudere con il secondo strato di cake e completare con uno strato di panna montata. / *Close with the second layer of cake and complete with a layer of whipped cream.*
5. Tagliare. / *Cut.*

## PISTACCHIO DI BOSCO



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

## FROLLA AL CACAO / COCOA SHORTCRUST

Mix Frolla e Biscotti Babbi cod. 213004	1000g
Burro / Butter	350g
Uova / Egg	190g
Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684	45g
Zucchero / Sugar	55g

## BISQUIT AL CACAO / COCOA BISQUIT

Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	1000g
Zucchero / Sugar	350g
Uova / Egg	190g
Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684	45g

## MOUSSE AL PISTACCHIO / PISTACHIO MOUSSE

Panna 35% / 35% Cream	1l
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Pesto di Pistacchio Naturale Babbi cod. 12384	130g

## MOUSSE ALLA VANIGLIA / VANILLA MOUSSE

Panna 35% / 35% Cream	1l
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Vaniglia Suprema Babbi cod. 12390	60g

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Preparare la pasta frolla al cacao secondo ricetta, impastando gli ingredienti in planetaria con foglia; dopodiché stendere dello spessore desiderato e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. / *Prepare the cocoa shortcrust according to the recipe, by mixing the ingredients in the pastry mixer with a flat beater. Roll out the dough to the desired thickness and let it rest in the fridge for at least 30 minutes.*
2. Coppare della misura idonea a foderare lo stampo da cottura scelto, forare il fondo e cuocere a 160°C. / *Cut a shortcrust disc of the right size to line the chosen baking mold, make some holes in it and bake at 160°C.*
3. Preparare il bisquit al cacao secondo ricetta montando gli ingredienti in planetaria con frusta; dopodiché stendere 500 g di impasto per teglia (40x60) e cuocere a 200°C. / *Prepare the cocoa bisquit according to the recipe, by whipping the ingredients in the pastry mixer with a whisk. Spread 500 g of dough per tray (40x60) and bake at 200°C.*
4. Coppare un disco di bisquit idoneo a foderare la camicia di frolla, posizionarlo sul fondo della stessa e farcirlo con il Variiegato Frutti di Bosco cod. 12605. / *Cut a bisquit disc of the right size to line the bottom of the shortcrust shell, place it in the shell and spread some Variiegato Frutti di Bosco Babbi cod. 12605.*
5. Montare in planetaria gli ingredienti delle Mousse al Pistacchio e alla Vaniglia, riempire la camicia di frolla con la Mousse al Pistacchio e ricoprirne l'intera superficie con ciuffetti di Mousse alla Vaniglia. / *Whip the ingredients of the Pistachio and Vanilla Mousses. First fill the shortcrust shell with the Pistachio Mousse, then cover the whole surface with tufts of Vanilla Mousse.*
6. Con uno scavino, creare degli incavi nei ciuffi di Mousse alla Vaniglia e riempirli con la Golosa Fondente Babbi cod. 12833. / *Make some small grooves on the tops of some of the vanilla tufts with the help of a digging spoon and fill them with Golosa Fondente Babbi cod. 12833.*
7. Decorare con Copertura Fondente Babbi cod.21678 grattugiata o tritata, frutti di bosco freschi e foglie di menta. / *Decorate with chopped Copertura Fondente Babbi cod.21678, fresh wild berries and mint leaves.*

## BRONTE



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

## BASE

Crumble Burro Babbi cod 1300112

## MOUSSE PISTACCHIO / PISTACHIO MOUSSE

Panna 35% / 35% Cream	1l
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte DOP Babbi cod. 1230101	130g

## BISQUIT AL PISTACCHIO/ PISTACHIO BISQUIT

Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	1000g
Zucchero / Sugar	350g
Uova / Egg	190g
Acqua / Water	45g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte DOP Babbi cod. 1230101	120g
Latte / Milk	60g

## INSERTO / INSERT

Pan di Spagna al Pistacchio + Golosa Pistacchio Babbi cod. 12832 in un ring d'acciaio o stampo in silicone. / Pistachio sponge cake with Golosa Pistacchio Babbi cod. 12832 in a steel ring or silicon mold.

## GLASSA / GLAZE

Copertura Krok Pistacchio Babbi cod. 12388

## PROCEDIMENTO / PROCEDURE

1. Preparare il bisquit al pistacchio secondo ricetta, montando gli ingredienti in planetaria con frusta; dopodiché stendere 500 g di impasto per teglia (40x60) e cuocere a 200°C. / Prepare the pistachio bisquit according to the recipe, by whipping the ingredients in the pastry mixer with a whisk. Spread 500 g of dough per tray (40x60) and bake at 200°C.
2. Coppare un disco Ø 16, foderare un cerchio di acciaio da inserto Ø 16/H 2 cm ed infine riempirlo con la Golosa Pistacchio, dopodiché abbattere. / Line a Ø 16/H 2 cm steel ring with a disc of pistachio bisquit and full fill it with Golosa Pistacchio, then freeze it.
3. Stendere uno strato di Crumble Burro sul fondo di un cerchio di acciaio Ø 18/H 4 cm, precedentemente foderato di nastro acetato. / Spread a layer of Crumble Burro on the bottom of a Ø 18/H 4 cm steel ring, previously lined with a stripe of acetate tape.
4. Montare in planetaria gli ingredienti della Mousse al Pistacchio, poi riempire a metà il cerchio di acciaio foderato con il Crumble. / Whip all the ingredients of the Pistachio Mousse with the planetary mixer and halffill the steel ring in which the crumble was spread.
5. Estrarre il disco di Golosa Pistacchio e bisquit dallo stampo e posizionarlo all'interno del cerchio più grande, chiudere con altra Mousse al Pistacchio ed abbattere. / Take the disc of Golosa Pistacchio and bisquit out of the mold and place it inside the bigger ring, complete with more Pistachio Mousse and freeze.
6. Glassare con Copertura Krok Pistacchio Babbi cod. 12388 e decorare al tallone con Granella Grossa di Pistacchio Babbi cod. 1300102. / Glaze with Copertura Krok Pistacchio Babbi cod. 12388 and decorate the base with Granella Grossa di Pistacchio Babbi cod. 1300102.