



Michele Ghisolfi
chef pasticcere cake designer

SPUMA ALLA PASTA DI MANDORLA DELLA PROVENZA

250 gr. pasta di mandorla

600 gr. latte intero

12 gr. gelatina

500 gr. panna montata

**A seconda del gusto desiderato impiegare la pasta al 50/70%
Mescolare nel mixer a freddo la pasta con il latte freddo fino a ottenere
una pasta omogenea. Prelevare una piccola quantità di impasto e
sciogliervi la gelatina scaldando il tutto, poi unirlo al restante
impasto. Infine aggiungere la panna montata.**