



ALMOND AND RASPBERRY CAKE

chef Basic level

A refined tart with a shortcrust base, almond frangipane cream, and a raspberry heart: perfect to elegantly celebrate Mother's Day.

RIPENO AL LAMPONE

INGREDIENTS

FRUTTIDOR LAMPONE

PREPARATION

qb

- Mixare con l'aiuto di un minipimer.

crema al frangipane

INGREDIENTS

burro 82% m.g.

AVOLETTA

uova intere - temperatura ambiente

farina

PREPARATION

500g

1000g

500g

250g

- Mischiare in planetaria il burro e **Avoletta**.
- Unire le uova e finire aggiungendo la farina.

gelificato lampone

INGREDIENTS

purea di lampone - RAVIFRUIT
LILLY NEUTRO

PREPARATION

250g
50g

- Scaldare la purea, aggiungere il **Lilly Neutro** e mixare.

namelaka al cioccolato bianco e mascarpone

INGREDIENTS

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

Mascarpone

panna 35% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARATION

230g
10g
40g
335g
120g
100g
10g

- Far bollire il latte fresco con il glucosio, aggiungere il **LILLY NEUTRO** quindi il **RENO X BIANCO 28%** e realizzare una ganache.
- Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.
- Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.
- Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

Composizione finale

- Ricoprire un anello con la pasta frolla.
- Inserire sul fondo uno strato di **FRUTTIDOR LAMPONE**.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- Cuocere la torta a 160°C per 30-35 minuti.
- Una volta sformata lasciar riposare per un'ora.
- Una volta raffreddata la torta decorare la superficie con un sottile strato di purea e lasciar gelificare in frigorifero.
- Finire di decorare la torta con la namelaka allo yogurt e Dobla Tulip assortment