



# PALLINE

👤 Basic level

## CAKE AL CACAO

### INGREDIENTS

IRCA GENOISE CHOC

uova intere - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - cremoso

### PREPARATION

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.  
300g Depositare la pasta montata negli stampi di silicone (PX036)  
200g leggermente imburati.  
Cuocere in forno ventilato a 160°C per 15/20 minuti circa.  
Abbattere in negativo una volta cotti i cake.

## NAMELAKA AL LAMPONE

### INGREDIENTS

latte

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - sciolto a 45°C

panna 35% m.g.

### PREPARATION

200g Scaldare leggermente il latte fresco e aggiungere il LILLY NEUTRO e  
35g miscelare con una frusta.  
50g Aggiungere il cioccolato bianco sciolto a 45°C in microonde e  
realizzare una ganache.  
350g Inserire in ultimo la Joypaste PASTRY LAMPONE e la panna alla  
300g temperatura di 5°C circa.  
Mixare molto bene con un minipimer poi versare all'interno delle cups  
DOBLA TRUFFLE SHELL DARK.  
Mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione della namelaka.

## GLASSA BIANCA

---

### INGREDIENTS

NOBEL BIANCO

granella di mandorle grezze

### PREPARATION

500g Sciogliere il NOBEL BIANCO a microonde, unire la granella di  
100g mandorla e miscelare.

## FARCITURA ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTS

FRUTTIDOR MIRTILLO

### PREPARATION

qb Frullare il FRUTTIDOR MIRTILLO e metterlo in un sac a poche.

## Composizione finale

---

Togliere dallo stampo il cake ancora congelato inzupparlo nella copertura bianca.

Inserire nella fessura del cake il FRUTTIDOR MIRTILLO frullato e poi coprire con un po' di BLITZ.

Spruzzare le palline di DOBLA ripiene di namelaka con del burro cacao effetto velluto colorato di marrone scuro e appoggiare sul cake.

Decorare con GOLDEN CRUMBLE DOBLA.