



MINI CYLINDER - RASPBERRY WHITE

👤 Basic level

Raspberry single-serve dessert

BISCUIT

INGREDIENTS

[IRCA GENOISE](#)

uova intere

PREPARATION

400g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 15 minuti.

400g Versare l'impasto su una teglia 40 x 60 cm per 10 minuti a 200°C.

CREMA AL LAMPONE

INGREDIENTS

latte fresco intero

panna 35% m.g. - (1)

[LILLY NEUTRO](#)

[SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%](#)

[BURRO DI CACAO](#)

panna 35% m.g. - (2)

purea di lampone

PREPARATION

50g Riscaldare il latte e la panna (1) a 85°C, aggiungere LILLY NEUTRO e versare
250g poco alla volta il cioccolato bianco e il burro di cacao precedentemente
35g sciolti.

300g Formare una buona emulsione con il mixer ad immersione.

20g Aggiungete la panna (2) fredda e lasciate cristallizzare in frigo.

150g Una volta raffreddata, aggiungere la purea di lampone ed emulsionare con
480g l'aiuto di un mixer ad immersione.

Composizione finale

Porre un disco di biscuit alla base del mini cylinder e stendervi uno strato di farcitura al lampone.
Proseguire con uno strato di crema al lampone fino a raggiungere i bordi della monoporzione.
Decorare con DOBLA RASPBERRY.