



# MINI CYLINDER - RASPBERRY WHITE

chef 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, aggiundere 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.