



MINI CILINDRO - FRAMBUESA BLANCO

👤 Advanced level

Postre de frambuesa (porción individual)



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

GALLETA

IRCA GENOISE

huevos

400g

400g

Bate todos los ingredientes en una batidora planetaria con batidor durante 15 minutos. Esparce sobre una bandeja de horno de 40x60 cm y hornea durante 10 minutos a 200°C.

CREMA DE FRAMBUESA

leche entera fresca (con 3,5 % de materia grasa)

50g

crema líquida con 35 % de materia grasa

250g

LILLY NEUTRO

35g

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %

300g

MANTECA DE CACAO

20g

crema líquida con 35 % de materia grasa

150g

puré de frambuesas

480g

Calienta la leche y la crema (1) a 85 °C y añade LILLY NEUTRO.

Añade suavemente el chocolate blanco y la manteca de cacao previamente derretida.

Mezcla con una batidora de mano.

Añade crema fría (2) y refrigera para cristalizar.

Una vez que la preparación se ha enfriado, añade el puré de frambuesas y mezcla con una batidora de mano.

COMPOSICIÓN FINAL

Corta un disco de galleta y colócalo en el fondo de DOBLA MINI CYLINDER y esparce una capa de relleno de frambuesa sobre la superficie

Rellena la porción individual con crema de frambuesa.

Decora con DOBLA RASPBERRY.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.