

MINI CILINDRO - FRAMBUESA BLANCO

Advanced level

Postre de frambuesa (porción individual)



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

GALLETA

IRCA GENOISE	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.
huevos	400g	

CREMA DE FRAMBUESA

leche entera fresca (con 3,5 % de materia grasa)	50g	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.
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	

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.