

# TRONCHETTO LAMPONE E PISTACCHIO

chef Livello intermedio



## CAKE ALLE CAROTE

### INGREDIENTI

#### CEREAL'EAT CAKE

olio di girasole

acqua

burro 82% m.g.

#### VIGOR BAKING

carote a filetti

cannella in polvere

### PREPARAZIONE

750g Unire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle carote che

150g andranno frullate in pezzi piccoli.

225g Miscelare il composto utilizzando il gancio a foglia per circa 5 minuti a media

115g velocità.

7 Unire quindi le carote frullate.

115g Stendere il composto su teglia 60X40 foderata con carta forno e cuocere a

10g 170°C per circa 15 minuti.

Far raffreddare in abbattitore.

Una volta freddo coppare con anello d'acciaio tondo della dimensione leggermente più piccolo della base dello stampo Silikomart (elegance 1080).

## STRATO CROCCANTE

### INGREDIENTI

#### PRALIN DELICRISP CLASSIC

### PREPARAZIONE

qb Stendere il prodotto, aiutandosi con una spatolina sopra il rettangolo di Cake alle carote.  
abbattere il tutto.

## INSERTO AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

purea di lamponi - RAVIFRUIT

### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

250g Riscaldare la purea e mixare con il lilly neutro, versare nello stampo Pavoni

50g (KE011) fino a circa metà stampo.

## MOUSSE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

### LILLY NEUTRO

### JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

### PREPARAZIONE

500g Semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la  
110g joypaste pesto di pistacchio.

100g

150g

## MISCELA PER EFFETTO VELLUTO

---

### INGREDIENTI

### BURRO DI CACAO

### SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

colorante rosso - LIPOSOLUBILE

### PREPARAZIONE

200g Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato a 45°C, aggiungere il colorante e

200g mixare.

qb

## Composizione finale

---

Depositare uno strato di mousse al pesto di pistacchio all'interno dello stampo in silicone Silikomart (elegance 1080), inserire l'inserto congelato composto dal Gelificato al Lampone, successivamente un ulteriore strato di mousse al Pesto di pistacchio, infine chiudere con il cake alle carote.

Una volta congelato e smodellato, spruzzare con la Massa da spruzzo rossa e decorare con **Christmas letter vintage, Snow globe layered, Candy cane, Santa new, Gingerbread layered assortment.**