

TRONCHETTO LAMPONE E PISTACCHIO

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.

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

⁹ 170°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

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 PREPARAZIONE

panna 35% m.g. 500g Semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la acqua 110g joypaste pesto di pistacchio.

LILLY NEUTRO 100g

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO 150g

MISCELA PER EFFETTO VELLUTO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

BURRO DI CACAO 2009 Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato a 45°C, aggiungere il colorante e

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 200g mixare.

colorante rosso - LIPOSOLUBILE

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.**