

TRONCHETTO LAMPONE E PISTACCHIO

Livello intermedio

CAKE ALLE CAROTE

CEREAL'EAT CAKE	750g
olio di girasole	150g
acqua	225g
burro 82% m.g.	115g
VIGOR BAKING	7
carote a filetti	115g
cannella in polvere	10g

Unire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle carote che andranno frullate in pezzi piccoli.
Miscelare il composto utilizzando il gancio a foglia per circa 5 minuti a media velocità.
Unire quindi le carote frullate.
Stendere il composto su teglia 60X40 foderata con carta forno e cuocere a 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

PRALIN DELICRISP CLASSIC	qb

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

INSERTO AL LAMPONE

purea di lamponi - RAVIFRUIT	250g
LILLY NEUTRO	50g

Riscaldare la purea e mixare con il lilly neutro, versare nello stampo Pavoni (KE011) fino a circa metà stampo.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL PISTACCHIO

panna 35% m.g.	500g	Semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio.
acqua	110g	
LILLY NEUTRO	100g	
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	150g	

MISCELA PER EFFETTO VELLUTO

BURRO DI CACAO	200g	Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato a 45°C, aggiungere il colorante e mixare.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	200g	
colorante rosso - LIPOSOLUBILE	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.**