



# MONOPORZIONE CREMA E LAMPONE

👤 Livello intermedio

Monoporzione con base di pasta frolla con doppia farcitura alla crema e composta di lamponi  
Dosi per circa 50 pezzi

## FROLLA ALLE NOCCIOLE

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova

#### DELINOISETTE

### PREPARAZIONE

1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
375g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.  
225g  
300g Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 10 cm.  
Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

## TOPPER AI LAMPONI

### INGREDIENTI

#### FRUTTIDOR LAMPONE

succo di limone  
acqua - tiepida

#### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

1500g Miscelare con frusta acqua, succo di limone e LILLY NEUTRO.  
100g Aggiungere FRUTTIDOR LAMPONE e miscelare.  
150g Versare in stampi in silicone con diametro 7 cm e altezza 1 cm.  
250g Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.  
Sformare dagli stampi e tenere da parte in congelatore.

## GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)

acqua

### LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - (2)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

succo di limone

### PREPARAZIONE

265g Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.

25g Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.

25g Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare.

265g Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.

145g Terminare con il succo di limone e mixare.

120g Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura dressabile con sac a poche.

## Composizione finale

---

-Farcire le tartellette con CHOCOCREAM PASTICCERA formando uno strato di circa mezzo centimetro.

-Appoggiane nel centro della tartelletta il Topper ai lamponi ancora congelato

-Con l'aiuto di un sac a poche munito di bocchetta n.8, formare sui bordi dei piccoli spuntoni di ganache montata al limone

-Decorare con un Chocolate raspberry e degli Spots Original Dobra



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**