



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



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

FROLLA ALLE NOCCIOLE

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova

DELINOISETTE

1400g
375g
225g
300g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

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

FRUTTIDOR LAMPONE

succo di limone
acqua - tiepida

LILLY NEUTRO

1500g
100g
150g
250g

Miscelare con frusta acqua, succo di limone e LILLY NEUTRO.

Aggiungere FRUTTIDOR LAMPONE e miscelare. Versare in stampi in silicone con diametro 7 cm e altezza 1 cm.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dagli stampi e tenere da parte in congelatore.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE

panna 35% m.g. - (1)

acqua

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - (2)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

succo di limone

265g

25g

25g

265g

145g

120g

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

Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.

Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare.

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

Terminare con il succo di limone e mixare.

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



Extraordinary
made simple.