

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	1400g
burro 82% m.g.	375g
uova	225g
DELINOISETTE	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	1500g
succo di limone	100g
acqua - tiepida	150g
LILLY NEUTRO	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.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE

panna 35% m.g. - (1)	265g
acqua	25g
LILLY NEUTRO	25g
panna 35% m.g. - (2)	265g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	145g
succo di limone	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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 Dobla