



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
 - 225g millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
 - 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 spuntori 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