

TORTA MANDORLA E LAMPONE

Livello intermedio

Una torta raffinata con base di frolla, crema frangipane alle mandorle e un cuore di lamponi: pensata per celebrare con eleganza la Festa della Mamma.



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

PROCEDIMENTO

TOP FROLLA	1000g
burro 82% m.g.	350g
zucchero semolato	120g
uova intere	150g

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- Stendere la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm.

RIPIENO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE	qb

- Mixare con l'aiuto di un minipimer.

CREMA AL FRANGIPANE

burro 82% m.g.	500g
AVOLETTA	1000g
uova intere - temperatura ambiente	500g
farina	250g

- Mischiare in planetaria il burro e **Avoletta**.
- Unire le uova e finire aggiungendo la farina.

GELIFICATO LAMPONE

purea di lampone - RAVIFRUIT	250g
LILLY NEUTRO	50g

- Scaldare la purea, aggiungere il **Lilly Neutro** e mixare.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

latte 3.5% m.g.	230g
GLUCOSIO	10g
LILLY NEUTRO	40g
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	335g
Mascarpone	120g
panna 35% m.g.	100g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	10g

- Far bollire il latte fresco con il glucosio, aggiungere il **LILLY NEUTRO** quindi il **RENO X BIANCO 28%** e realizzare una ganache.
- Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.
- Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.
- Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

COMPOSIZIONE FINALE

- Ricoprire un anello con la pasta frolla.
- Inserire sul fondo uno strato di **FRUTTIDOR LAMPONE**.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- Cuocere la torta a 160°C per 30-35 mimnuti.
- Una volta sformata lasciar riposare per un'ora.
- Una volta raffreddata la torta decorare la superficie con un sottile strato di purea e lasciar gelificare in frigorifero.
- Finire di decorare la torta con la namelaka allo yogurt e **Dobla Tulip assortment**