



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

burro 82% m.g.
zucchero semolato
uova intere

1000g
350g
120g
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.
AVOLETTA
uova intere - temperatura ambiente
farina

500g
1000g
500g
250g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO LAMPONE

purea di lampone - RAVIFRUIT
LILLY NEUTRO

250g
50g

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

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 minuti.
- Una volta sfornata 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**



Extraordinary
made simple.