



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.

RIPIENO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

PREPARAZIONE

qb

- Mixare con l'aiuto di un minipimer.

crema al frangipane

INGREDIENTI

burro 82% m.g.

AVOLETTA

uova intere - temperatura ambiente

farina

PREPARAZIONE

500g

1000g

500g

250g

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

gelificato lampone

INGREDIENTI

purea di lampone - RAVIFRUIT

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g

50g

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

namelaka al cioccolato bianco e mascarpone

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

Mascarpone

panna 35% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

230g

10g

40g

335g

120g

100g

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 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**



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE