



# TORTA MANDORLA E LAMPONE

chef 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.

## RIPENO 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