



# PALLINE

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## CAKE AL CACAO

IRCA GENOISE CHOC

uova intere - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - cremoso

500g

300g

200g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

Depositare la pasta montata negli stampi di silicone (PX036) leggermente imburattati.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 15/20 minuti circa.

Abbatte in negativo una volta cotti i cake.

## NAMELAKA AL LAMPONE

latte

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -

sciolto a 45°C

panna 35% m.g.

200g

35g

50g

350g

300g

Scaldare leggermente il latte fresco e aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.

Aggiungere il cioccolato bianco sciolto a 45°C in microonde e realizzare una ganache.

Inserire in ultimo la Joypaste PASTRY LAMPONE e la panna alla temperatura di 5°C circa.

Mixare molto bene con un minipimer poi versare all'interno delle cups DOBLA TRUFFLE SHELL DARK.

Mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione della namelaka.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GLASSA BIANCA

### NOBEL BIANCO

granella di mandorle grezze

500g

100g

Sciogliere il NOBEL BIANCO a microonde, unire la granella di mandorla e miscelare.

## FARCITURA ALLA FRUTTA

### FRUTTIDOR MIRTILLO

qb

Frullare il FRUTTIDOR MIRTILLO e metterlo in un sac a poche.

## COMPOSIZIONE FINALE

Togliere dallo stampo il cake ancora congelato inzupparlo nella copertura bianca.

Inserire nella fessura del cake il FRUTTIDOR MIRTILLO frullato e poi coprire con un po' di BLITZ.

Spruzzare le palline di DOBLA ripiene di namelaka con del burro cacao effetto velluto colorato di marrone scuro e appoggiare sul cake.

Decorare con GOLDEN CRUMBLE DOBLA.



Extraordinary  
made simple.