



MINI CYLINDER - RASPBERRY WHITE

👨‍🍳 Livello avanzato

Monoporzione al lampone



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

BISCUIT

IRCA GENOISE

uova intere

400g
400g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 15 minuti.
Versare l'impasto su una teglia 40 x 60 cm per 10 minuti a 200°C.

CREMA AL LAMPONE

latte fresco intero

panna 35% m.g. - (1)

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

panna 35% m.g. - (2)

purea di lampone

50g
250g
35g
300g
20g
150g
480g

Riscaldare il latte e la panna (1) a 85°C, aggiungere LILLY NEUTRO e versare poco alla volta il cioccolato bianco e il burro di cacao precedentemente sciolti. Formare una buona emulsione con il mixer ad immersione.
Aggiungete la panna (2) fredda e lasciate cristallizzare in frigo.
Una volta raffreddata, aggiungere la purea di lampone ed emulsionare con l'aiuto di un mixer ad immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre un disco di biscuit alla base del mini cylinder e stendervi uno strato di farcitura al lampone.
Proseguire con uno strato di crema al lampone fino a raggiungere i bordi della monoporzione.
Decorare con DOBLA RASPBERRY.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.