



MINI CYLINDER - RASPBERRY WHITE

👤 Livello avanzato

Monoporzione al lampone

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

PREPARAZIONE

400g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 15 minuti.

400g Versare l'impasto su una teglia 40 x 60 cm per 10 minuti a 200°C.

CREMA AL LAMPONE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

50g Riscaldare il latte e la panna (1) a 85°C, aggiungere LILLY NEUTRO e versare
250g poco alla volta il cioccolato bianco e il burro di cacao precedentemente
35g sciolti.

300g Formare una buona emulsione con il mixer ad immersione.

20g Aggiungete la panna (2) fredda e lasciate cristallizzare in frigo.

150g Una volta raffreddata, aggiungere la purea di lampone ed emulsionare con
480g 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.



RICETTA CREATA DA:

ORIOLO PORTABELLA

PASTICCIERE