

MINI CYLINDER - RASPBERRY WHITE

Livello avanzato

Monoporzione al lampone



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

BISCUIT

IRCA GENOISE	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.
uova intere	400g	

CREMA AL LAMPONE

latte fresco intero	50g	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, aggiundere la purea di lampone ed emulsionare con l'aiuto di un mixer ad immersione.
panna 35% m.g. - (1)	250g	
LILLY NEUTRO	35g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	300g	
BURRO DI CACAO	20g	
panna 35% m.g. - (2)	150g	
purea di lampone	480g	

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.