



# PECCATO DI GOLA

🏠 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

## BISCUIT

### BISCUIMIX

acqua - temperatura ambiente

uova - temperatura ambiente

500g

300g

300g

Montare tutti gli ingredienti con la frusta per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa in forno statico.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## GELIFICATO AL LAMPONE

### FRUTTIDOR LAMPONE

acqua

### LILLY NEUTRO

250g

50g

50g

Scaldare l'acqua a 40-45°C e scioglierci il LILLY NEUTRO.

Aggiungere poi il FRUTTIDOR LAMPONE, miscelare e versare negli appositi stampi di silicone.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

### LILLY CIOCCOLATO BIANCO

acqua

zucchero

1.000g

200g

300g

50g

Miscelare con una frusta l'acqua con LILLY WHITE CIOCCOLATE e lo zucchero.

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà uno stampo di silicone monoporzione con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato al lampone congelato.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, spruzzare con spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato bianco) e decorare con MIRROR LAMPONE scaldato a 45° C e lamponi.



Extraordinary  
made simple.