

PECCATO DI GOLA

Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

BISCUIT

BISCUIMIX	500g	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.
acqua - temperatura ambiente	300g	
uova - temperatura ambiente	300g	

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE	250g	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.
acqua	50g	
LILLY NEUTRO	50g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.	1.000g	Miscelare con una frusta l'acqua con LILLY WHITE CHOCCOLATE e lo zucchero. Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	200g	
acqua	300g	
zucchero	50g	

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.