



SUD - NORD - SUD

chef Livello intermedio

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E LAMPONE

PASTA FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

zucchero

PREPARAZIONE

500g Impastare tutti gli ingredienti con foglia fino ad ottenere una pasta omogenea.

200g Refrigerare per almeno un'ora.

50g Stendere allo spessore di 3 mm, ricavare delle basi leggermente più grandi delle torte, e cuocere a 170-180°C per 10-12 minuti.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

acqua - tiepida

FRUTTIDOR LAMPONE - tiepido

PREPARAZIONE

100g Disciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua, unire al FRUTTIDOR e miscelare.

100g Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

400g

CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

Stendere il composto fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm. Congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

MOUSSE AL PISTACCHIO DOP

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

acqua

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

200g Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida,

150g unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente.

200g

1000g

Composizione finale

Riempire a metà lo stampo con la mousse, inserire il gelificato ancora congelato e lo strato di croccante, velare con altra mousse e terminare con uno strato di rollé.

Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

Spruzzare con effetto velluto verde, adagiare su base di frolla ai cereali e decorare con cubetti di gelatine ai lamponi.

Decorare con TOADSTOOL DOBLA.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE