



SUD - NORD - SUD

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E LAMPONE



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

PASTA FROLLA AI CEREALI

CEREAL'EAT FROLLA

burro 82% m.g.
uova intere
zucchero

500g
200g
50g
60g

Impastare tutti gli ingredienti con foglia fino ad ottenere una pasta omogenea.
Refrigerare per almeno un'ora.
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

LILLY NEUTRO

acqua - tiepida

FRUTTIDOR LAMPONE - tiepido

100g
100g
400g

Disciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua, unire al FRUTTIDOR e miscelare.
Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

qb

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL PISTACCHIO DOP

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

acqua

panna 35% m.g.

200g

150g

200g

1000g

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida, unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.