



# OCCHIO DI DRAGO

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA AL LAMPONE E PISTACCHIO

## BISCUIT AL LAMPONE

### IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente  
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

500g  
600g  
40g

Montare tutti ingredienti in planetaria per 10-12 minuti alla massima velocità.

Stendere uno strato spesso circa 5 mm su un foglio di carta da forno, cuocere per tempi brevi (6-7 minuti) a circa 220°C con valvola chiusa.

Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento. Coprire con pellicola per evitare che si asciughi e porre in frigorifero.

## MOUSSE AL PISTACCHIO

panna  
zucchero  
tuorlo

### LILLY NEUTRO

### JOYPASTE PISTACCHIO 100%

sale

400g  
30g  
67g  
37g  
75g  
1,5g

Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.

Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.

Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE PISTACCHIO 100% ed il sale ed emulsionare con un mixer ad immersione.

Porre in stampi di silicone sia per l'inserito che per il top.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL LAMPONE

panna	1.000g	Semi-montare la panna in planetaria.
acqua	300g	Miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR
<a href="#">LILLY NEUTRO</a>	200g	LAMPONE.
<a href="#">FRUTTIDOR LAMPONE</a>	600g	Aggiungere la miscela alla panna in 2/3 volte e miscelare delicatamente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Porre una parte di mousse al lampone in uno stampo di silicone del diametro di 18 cm. Inserire il cremoso al pistacchio ben congelato del diametro di 16 cm e coprire con un ulteriore strato di mousse. Terminare con il rollè al lampone precedentemente spalmato con PRALIN DELICRISP PISTACCHIO e porre la torta in congelatore fino a completo indurimento. Coprire con un MIRROR LAMPONE scaldato a 45-50°C e porre in congelatore per qualche minuto. Per un effetto brillante puoi aggiungere a Mirror le nostre [Blitz Ice Glitter](#). Prendere il top congelato fatto in precedenza con il cremoso al pistacchio e spruzzare con burro di cacao bianco. Posizionarlo sopra la superficie della torta glassata e decorare a piacere.



Extraordinary  
made simple.