

OCCHIO DI DRAGO

Livello intermedio

TORTA MODERNA AL LAMPONE E PISTACCHIO

BISCUIT AL LAMPONE

IRCA GENOISE	500g	Montare tutti ingredienti in planetaria per 10-12 minuti alla massima velocità.
uova intere - temperatura ambiente	600g	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.
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	40g	Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento. Coprire con pellicola per evitare che si asciughi e porre in frigorifero.

MOUSSE AL PISTACCHIO

panna	400g	Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.
zucchero	30g	Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.
tuorlo	67g	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.
LILLY NEUTRO	37g	Porre in stampi di silicone sia per l'inserto che per il top.
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	75g	
sale	1,5g	

MOUSSE AL LAMPONE

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.