



OCCHIO DI DRAGO

👤 Livello intermedio

TORTA MODERNA AL LAMPONE E PISTACCHIO

BISCUIT AL LAMPONE

INGREDIENTI

[IRCA GENOISE](#)

uova intere - temperatura ambiente

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

PREPARAZIONE

- 500g Montare tutti ingredienti in planetaria per 10-12 minuti alla massima velocità.
 - 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.
 - 40g Coprire in abbattitore fino a completo raffreddamento.
- Coprire con pellicola per evitare che si asciughi e porre in frigorifero.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

panna

zucchero

tuorlo

[LILLY NEUTRO](#)

[JOYPASTE PISTACCHIO 100%](#)

sale

PREPARAZIONE

- 400g Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero
 - 30g con una frusta.
 - 67g Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di
 - 37g mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.
 - 75g Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente
 - 1,5g 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.

MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

panna

acqua

[LILLY NEUTRO](#)

[FRUTTIDOR LAMPONE](#)

PREPARAZIONE

1.000g Semi-montare la panna in planetaria.

300g Miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR LAMPONE.

200g Aggiungere la miscela alla panna in 2/3 volte e miscelare delicatamente.

600g

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.