



OCCHIO DI DRAGO

chef 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
40g 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

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'inserto 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.