



TORTA LAMPONE E MENTA - FESTA DELLA MAMMA

chef Livello intermedio

MOUSSE ALLA MENTA

INGREDIENTI

acqua
foglie di menta
panna 35% m.g.
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g Portare l'acqua a ebollizione e aggiungere la menta fresca tritata
5g grossolanamente.
1000g Lasciare in infusione per 8 minuti, togliere la menta e mettere l'acqua in frigo
200g a raffreddare.
In una planetaria con frusta montare panna, LILLY NEUTRO e acqua di
menta, montando a velocità media fino a formare una morbida mousse.

GELEE DI LAMPONI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
acqua
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g Mescolare con frusta acqua e LILLY NEUTRO fino a quando non si saranno
50g sciolti, quindi unire delicatamente al Fruttidor.
45g

BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX

acqua

uova intere

PREPARAZIONE

1000g In una planetaria munita di frusta montare BISCUIMIX, acqua e uova ad alta

600g velocità per 8-10 minuti.

550g Stendere su una teglia rivestita di carta forno, fino allo spessore di 5 mm e infornare a 220° C per 6-8 minuti.

SCIROPPO AL LAMPONE

INGREDIENTI

acqua

zucchero

JOYPASTE LAMPONE

PREPARAZIONE

250g Portare ad ebolizione acqua e zucchero, unire JOYPASTE LAMPONE,

250g miscelare e lasciar raffreddare.

45g Una volta raffreddato il BISCUIT, spennellare con sciroppo al lampone e tagliarlo nella misura desiderata.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGE e stenderne uno strato sottile sulla base di BISCUIT imbevuto e lasciar riposare in frigorifero.

BASE BISCOTTO

INGREDIENTI

TOP FROLLO

burro 82% m.g.

uova intere

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti insieme in una planetaria munita di foglia,

350g finché non si uniscono.

100g Mettere in frigo a raffreddare.

Stendere fino a ottenere uno spessore di 4 mm, ritagliare la forma desiderata, posizionare su teglie forate con tappetino di silicone microforato e infornare a 150°C per 10-15 fino a doratura.

Composizione finale

Per l'Inserto: adagiare il Biscuit sul fondo di uno stampo di silicone (diametro 14 cm) con il PRALIN DELICRISP rivolto verso il basso, guarnire poi con la gelatina di lamponi prima che la gelatina si sia solidificata. Mettere l'inserto nel congelatore e lasciare solidificare.

Mettere delle foglie di menta fresca sul fondo e sui lati di uno stampo in silicone (diametro 18 cm) e riempire lo stampo per 2/3 con la mousse di menta. Premere delicatamente l'inserto dopo averlo tolto dal silicone e livellare. Mettere in congelatore fino a quando non si rassoda.

Per la Glassa: riscaldare MIRROR NEUTRAL nel microonde a 50°C. Rimuovere la torta dallo stampo e posizionarla su una griglia. Glassare la torta riporla in freezer per un minuto al fine di stabilizzare la glassatura, poi posizionate la torta sulla base di biscotto.

Guarnire con menta fresca e finire con il CHOCOLATE RASPBERRY e il POPPY FLOWER di Doba.