

TORTA LAMPONE E MENTA - FESTA DELLA MAMMA

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 1000g acqua 600g

uova intere 550g

PREPARAZIONE

In una planetaria munita di frusta montare BISCUIMIX, acqua e uova ad alta velocità per 8-10 minuti.

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 PREPARAZIONE

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

zucchero 250g miscelare e lasciar raffreddare.

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

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

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

BASE BISCOTTO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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

burro 82% m.g. 350g finché non si uniscono.

uova intere 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 Dobla.