



# CROSTATINA LAMPONE CARAMEL

chef Livello avanzato

## BASE FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un  
400g impasto omogeneo.  
150g Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.  
50g Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e formare delle  
crostatine monoporzione del diametro 8 centimetri.  
Cuocere a 180°C per 12-14 minuti circa e comunque fino a completa doratura.  
Far raffreddare completamente.

## FARCITURA AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

#### CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

### PREPARAZIONE

qb Fondere a 32-35°C.

## GELIFICATO AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare con frusta l'acqua con LILY NEUTRO, aggiungerli a FRUTTIDOR e 80g miscelare.  
80g Formare dei dischetti versando la miscela (12 grammi) in stampi di silicone del diametro di 6 centimetri e porli in abbatitore fino a completo congelamento.  
Sarà poi possibile conservarli in congelatore ben coperti.

## GANACHE AL NOCCIOLOGO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLOGO BIANCO

panna 35% m.g.

miele

### PREPARAZIONE

- 600g Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il miele e miscelare bene,  
400g aggiungere il cioccolato e mixare con mixer ad immersione.  
70g Mettere in frigorifero con pellicola a contatto e far raffreddare fino ad una temperatura di 35°C circa.

## Composizione finale

---

Versare sul fondo di ogni crostatina cotta 12 grammi di farcitura al caramello e mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione.

Appoggiare un dischetto di gelificato al lampone nel centro di ogni crostatina.

Versare uno strato di ganache al nocciologo bianco fino a riempire i bordi e mettere in frigorifero fino ad indurimento della stessa.

Decorare la superficie con lamponi freschi, Spot Original Dobra e con ciuffi di CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente montato.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**