



# CROSTATINA LAMPONE

## CARAMEL

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

### BASE FROLLA

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere  
zucchero semolato

1000g  
400g  
150g  
50g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere in frigorifero per almeno 2 ore. Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e formare delle crostatine monoporzioni 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

#### CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

qb

Fondere a 32-35°C.

### GELIFICATO AL LAMPONE

#### FRUTTIDOR LAMPONE

#### LILLY NEUTRO

acqua

1000g  
80g  
80g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GANACHE AL NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO  
BIANCO

panna 35% m.g.  
miele

600g  
400g  
70g

Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il miele e miscelare bene, aggiungere il cioccolato e mixare con mixer ad immersione.

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 nocciolato 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.



Extraordinary  
made simple.