

CROSTATINA LAMPONE CARAMEL

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

BASE FROLLA

TOP FROLLA	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
burro 82% m.g.	400g	Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.
uova intere	150g	Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e formare delle crostatine monoporzioni del diametro 8 centimetri.
zucchero semolato	50g	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	1000g	Miscelare con frusta l'acqua con LILLY NEUTRO, aggiungerli a FRUTTIDOR e miscelare.
LILLY NEUTRO	80g	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.
acqua	80g	Sarà poi possibile conservarli in congelatore ben coperti.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GANACHE AL NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	600g
panna 35% m.g.	400g
miele	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 Dobla e con ciuffi di CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente montato.