



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.