

CROSTATINA LAMPONE CARAMEL

☐ 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.

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

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE LILLY NEUTRO

1000g

80g

acqua 80g

PREPARAZIONE

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.

GANACHE AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO 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 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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE