



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.
50g 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

qb Fondere a 32-35°C.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare con frusta l'acqua con LILLY 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 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