



PETIT GATEAUX: PRINCESS CAKE

chef Livello avanzato

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media
350g velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
120g Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.
150g Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle tartellette da 8cm di
diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

- tiepido

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

500g Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di una frusta.
125g Conservare in sac a poche
125g

INSERTO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MARZICLASS PREMIUM

PREPARAZIONE

qb Stendere il marzapane allo spessore di 3mm con l'aiuto di una sfogliatrice.
Tagliare in dischi da 7cm di diametro e conservare in frigorifero.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

PREPARAZIONE

1000g Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida,

200g unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente.

200g Riempire gli stampi di silicone a mezza sfera diametro 6cm e congelare.

150g

Composizione finale

Farcire il fondo della tartelletta con uno strato di gelificato al lampone e chiudere la sommità con un disco marzapane.

Glassare la cupola di mousse al pistacchio con il MIRROR e posizionarla in cima al dolce.

Decorare con COUPLE DARK XL DOBLA precedentemente spruzzata di verde e bucata.