



PETIT GATEAUX: PRINCESS CAKE

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero
uova

1000g
350g
120g
150g

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

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE - tiepido
acqua
LILLY NEUTRO

500g
125g
125g

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

INSERTO ALLA MANDORLA

MARZICLASS PREMIUM

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL PISTACCHIO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

1000g

200g

200g

150g

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida, unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente.

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

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.



Extraordinary
made simple.