

PETIT GATEAUX: PRINCESS CAKE

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

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.

200q 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.