

PETIT GATEAUX: PRINCESS CAKE

Livello avanzato

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000g	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.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero	120g	
uova	150g	

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE - tiepido	500g	Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di una frusta. Conservare in sac a poche
acqua	125g	
LILLY NEUTRO	125g	

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.

MOUSSE AL PISTACCHIO

panna 35% m.g.	1000g	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.
LILLY NEUTRO	200g	
acqua	200g	
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	150g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.