

# **CROSTATINA LAMPONE CARAMEL**

## **BASE FROLLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G.	g 400	Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.
UOVA INTERE	g 150	Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e formare delle crostatine monoporzioni
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50	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		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.	Fondere a 32-35°C.

## **GELIFICATO AL LAMPONE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE	g 1000	Miscelare con frusta l'acqua con LILLY NEUTRO, aggiungerli a FRUTTIDOR e miscelare.
LILLY NEUTRO	g 80	Formare dei dischetti versando la miscela (12 grammi) in stampi di silicone del diametro di 6
ACQUA	g 80	centimetri e porli in abbattitore fino a completo congelamento.
		Sarà poi possibile conservarli in congelatore ben coperti.



#### **GANACHE AL NOCCIOLATO BIANCO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 600	Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il miele e miscelare bene, aggiungere il cioccolato e
PANNA 35% M.G.	g 400	mixare con mixer ad immersione.
MIELE	g 70	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 PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

