



TORTA MANDORLA E LAMPONE

UNA TORTA RAFFINATA CON BASE DI FROLLA, CREMA FRANGIPANE ALLE MANDORLE E UN CUORE DI LAMPONI: PENSATA PER CELEBRARE CON ELEGANZA LA FESTA DELLA MAMMA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- Stendere la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm.

RIPIENO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
-------------------	------

PREPARAZIONE

- Mixare con l'aiuto di un minipimer.

CREMA AL FRANGIPANE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 500
AVOLETTA	g 1000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
FARINA	g 250

PREPARAZIONE

- Mischiare in planetaria il burro e **Avoletta**.
- Unire le uova e finire aggiungendo la farina.

GELIFICATO LAMPONE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE - RAVIFRUIT	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

- Scaldare la purea, aggiungere il **Lilly Neutro** e mixare.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 40
RENO X BIANCO 28%	g 335
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

PREPARAZIONE

- Far bollire il latte fresco con il glucosio, aggiungere il **LILLY NEUTRO** quindi il **RENO X BIANCO 28%** e realizzare una ganache.
- Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.
- Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.
- Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

COMPOSIZIONE FINALE

- Ricoprire un anello con la pasta frolla.
- Inserire sul fondo uno strato di **FRUTTIDOR LAMPONE**.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- Cuocere la torta a 160°C per 30-35 minuti.
- Una volta sformata lasciar riposare per un'ora.
- Una volta raffreddata la torta decorare la superficie con un sottile strato di purea e lasciar gelificare in frigorifero.
- Finire di decorare la torta con la namelaka allo yogurt e [Dobla Tulip assortment](#)



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE