



## TORTA LAMPONE E MENTA - FESTA DELLA MAMMA

### MOUSSE ALLA MENTA

#### INGREDIENTI

|                 |        |
|-----------------|--------|
| ACQUA           | g 250  |
| FOGLIE DI MENTA | g 5    |
| PANNA 35% M.G.  | g 1000 |
| LILLY NEUTRO    | g 200  |

#### PREPARAZIONE

Portare l'acqua a ebollizione e aggiungere la menta fresca tritata grossolanamente.

Lasciare in infusione per 8 minuti, togliere la menta e mettere l'acqua in frigo a raffreddare.

In una planetaria con frusta montare panna, LILLY NEUTRO e acqua di menta, montando a velocità media fino a formare una morbida mousse.

### GELEE DI LAMPONI

#### INGREDIENTI

|                   |       |
|-------------------|-------|
| FRUTTIDOR LAMPONE | g 250 |
| ACQUA             | g 50  |
| LILLY NEUTRO      | g 45  |

#### PREPARAZIONE

Mescolare con frusta acqua e LILLY NEUTRO fino a quando non si saranno sciolti, quindi unire delicatamente al Fruttidor.

## BISCUIT

### INGREDIENTI

|             |        |
|-------------|--------|
| BISCUIMIX   | g 1000 |
| ACQUA       | g 600  |
| UOVA INTERE | g 550  |

### PREPARAZIONE

In una planetaria munita di frusta montare BISCUIMIX, acqua e uova ad alta velocità per 8-10 minuti.

Stendere su una teglia rivestita di carta forno, fino allo spessore di 5 mm e infornare a 220° C per 6-8 minuti.

## SCIROPPO AL LAMPONE

### INGREDIENTI

|                  |       |
|------------------|-------|
| ACQUA            | g 250 |
| ZUCCHERO         | g 250 |
| JOYPASTE LAMPONE | g 45  |

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione acqua e zucchero, unire JOYPASTE LAMPONE, miscelare e lasciar raffreddare.

Una volta raffreddato il BISCUIT, spennellare con sciroppo al lampone e tagliarlo nella misura desiderata.

## STRATO CROCCANTE

### INGREDIENTI

|                                |
|--------------------------------|
| PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES |
|--------------------------------|

### PREPARAZIONE

Scaldare leggermente PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGE e stenderne uno strato sottile sulla base di BISCUIT imbevuto e lasciar riposare in frigorifero.

## BASE BISCOTTO

### INGREDIENTI

|                |        |
|----------------|--------|
| TOP FROLLA     | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. | g 350  |
| UOVA INTERE    | g 100  |

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme in una planetaria munita di foglia, finché non si uniscono.

Mettere in frigo a raffreddare.

Stendere fino a ottenere uno spessore di 4 mm, ritagliare la forma desiderata, posizionare su teglie forate con tappetino di silicone microforato e infornare a 150°C per 10-15 fino a doratura.

## GLASSA

### INGREDIENTI

|                |       |
|----------------|-------|
| MIRROR NEUTRAL | g 600 |
|----------------|-------|

### COMPOSIZIONE FINALE

Per l'Inserito: adagiare il Biscuit sul fondo di uno stampo di silicone (diametro 14 cm) con il PRALIN DELICRISP rivolto verso il basso, guarnire poi con la gelatina di lamponi prima che la gelatina si sia solidificata. Mettere l'inserito nel congelatore e lasciare solidificare.

Mettere delle foglie di menta fresca sul fondo e sui lati di uno stampo in silicone (diametro 18 cm) e riempire lo stampo per 2/3 con la mousse di menta. Premere delicatamente l'inserito dopo averlo tolto dal silicone e livellare. Mettere in congelatore fino a quando non si rassoda.

Per la Glassa: riscaldare MIRROR NEUTRAL nel microonde a 50°C. Rimuovere la torta dallo stampo e posizionarla su una griglia. Glassare la torta riporla in freezer per un minuto al fine di stabilizzare la glassatura, poi posizionare la torta sulla base di biscotto.

Guarnire con menta fresca e finire con il CHOCOLATE RASPBERRY e il POPPY FLOWER di Dobra.