



MONOPORZIONE CREMA E LAMPONE

Monoporzione con base di pasta frolla con doppia farcitura alla crema e composta di lamponi

Dosi per circa 50 pezzi

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA	g 225
DELINOISETTE	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 10 cm.

Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

FARCITURA ALLA CREMA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA	g 2000
-----------------------	--------

TOPPER AI LAMPONI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 1500
SUCCO DI LIMONE	g 100
ACQUA - TIEPIDA	g 150
LILLY NEUTRO	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua, succo di limone e LILLY NEUTRO.

Aggiungere FRUTTIDOR LAMPONE e miscelare.

Versare in stampi in silicone con diametro 7 cm e altezza 1 cm.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dagli stampi e tenere da parte in congelatore.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 265
ACQUA	g 25
LILLY NEUTRO	g 25
PANNA 35% M.G. - (2)	g 265
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 145
SUCCO DI LIMONE	g 120

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.

Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.

Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare.

Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.

Terminare con il succo di limone e mixare.

Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura dressabile con sac a poche.

COMPOSIZIONE FINALE

-Farcire le tartellette con CHOCOCREAM PASTICCERA formando uno strato di circa mezzo centimetro.

-Appoggiane nel centro della tartelletta il Topper ai lamponi ancora congelato

-Con l'aiuto di un sac a poche munito di bocchetta n.8, formare sui bordi dei piccoli spuntoni di ganache montata al limone

-Decorare con un Chocolate raspberry e degli Spots Original Dobra



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE