



## CROSTATINA LAMPONE CAMEL

### BASE FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
ZUCCHERO SEMOLATO

g 1000  
g 400  
g 150  
g 50

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.  
Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e formare delle crostatine monoporzioni del diametro 8 centimetri.  
Cuocere a 180°C per 12-14 minuti circa e comunque fino a completa doratura.  
Far raffreddare completamente.

### FARCITURA AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C.

### GELIFICATO AL LAMPONE

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 1000  
g 80  
g 80

#### PREPARAZIONE

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

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

PANNA 35% M.G.

MIELE

g 600

g 400

g 70

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il miele e miscelare bene, aggiungere il cioccolato e mixare con mixer ad immersione.

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 Dobra e con ciuffi di CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente montato.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE