



## MINI CYLINDER - RASPBERRY WHITE

### MONOPORZIONE AL LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 400

UOVA INTERE

g 400

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 15 minuti.

Versare l'impasto su una teglia 40 x 60 cm per 10 minuti a 200°C.

#### FARCITURA AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

Q.B.

#### CREMA AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO

g 50

PANNA 35% M.G. - (1)

g 250

LILLY NEUTRO

g 35

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 300

BURRO DI CACAO

g 20

PANNA 35% M.G. - (2)

g 150

PUREA DI LAMPONE

g 480

##### PREPARAZIONE

Riscaldare il latte e la panna (1) a 85°C, aggiungere LILLY NEUTRO e versare poco alla volta il cioccolato bianco e il burro di cacao precedentemente sciolti.

Formare una buona emulsione con il mixer ad immersione.

Aggiungete la panna (2) fredda e lasciate cristallizzare in frigo.

Una volta raffreddata, aggiungere la purea di lampone ed emulsionare con l'aiuto di un mixer ad immersione.

## COMPOSIZIONE FINALE

Porre un disco di biscuit alla base del mini cylinder e stendervi uno strato di farcitura al lampone.  
Proseguire con uno strato di crema al lampone fino a raggiungere i bordi della monoporzione.  
Decorare con DOBLA RASPBERRY.



**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE