



## 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  
BURRO 82% M.G.  
UOVA  
DELINOISETTE

g 1400  
g 375  
g 225  
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