



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
DELINOISSETTE

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