



SUD - NORD - SUD

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

PASTA FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
ZUCCHERO

PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti con foglia fino ad ottenere una pasta omogenea.
g 200 Refrigerare per almeno un'ora.
g 50 Stendere allo spessore di 3 mm, ricavare delle basi leggermente più grandi delle torte, e cuocere a
g 60 170-180°C per 10-12 minuti.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
ACQUA - TIEPIDA
FRUTTIDOR LAMPONE - TIEPIDO

PREPARAZIONE

g 100 Disciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua, unire al FRUTTIDOR e miscelare.
g 100 Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.
g 400

CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il composto fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm. Congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

MOUSSE AL PISTACCHIO DOP

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 150
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida, unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo con la mousse, inserire il gelificato ancora congelato e lo strato di croccante, velare con altra mousse e terminare con uno strato di rollé.

Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

Spruzzare con effetto velluto verde, adagiare su base di frolla ai cereali e decorare con cubetti di gelatine ai lamponi.

Decorare con TOADSTOOL DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE