



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 33%

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