



GOLOSITÀ DI LAMPONI (TOP FROLLA)

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE

g 1.000
g 350
g 100-120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno due ore.
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 3 mm e bucare con rotella bucafoglia.
Foderare degli stampi monoporzionazione del diametro di 8 cm tenendo il bordo alto circa 2 cm.
Cuocere a 180-190°C fino a completa doratura e lasciare raffreddare completamente.

BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 500
g 250-300
g 300

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).
Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
Dopo completo raffreddamento stampare dei dischi di 6 e di 4 cm di diametro.
N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano uova in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e miscelare.
Dopo completo raffreddamento aggiungere JOYPASTE VANIGLIA.

CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

SOVRANA	g 90-100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15-20
LATTE 3.5% M.G.	g 800
PANNA 35% M.G.	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
TUORLI D'UOVO	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e 200 g di zucchero, poi aggiungere i tuorli.
A parte far bollire il latte e la panna con il restante zucchero.
Aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura fino al primo bollore.
Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA, miscelare e fare un ciclo di abbattimento positivo.

FARCITURA E FINITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.
LAMPONI	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le monoporzioni di frolla cotte con uno strato sottilissimo di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI

depositare un dischetto di biscuit di 6 cm di diametro bagnato leggermente con bagna alla vaniglia.

Dressare uno strato di crema pasticcera alla vaniglia e disporre nel centro un dischetto di biscuit di 4 cm sempre bagnato con bagna alla vaniglia.

Dressare una spirale su tutta la tortina con la crema pasticcera formando una superficie stondata.

Decorare tutta la superficie con lamponi freschi appoggiandoli rovesciati così da lasciare i fori all'esterno che andranno successivamente riempiti con CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI con la FARCITURA.