



CROWN

MONOPORZIONE AL LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA AI LAMPONI

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
ZUCCHERO
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
g 200 Lasciar riposare ben coperta in frigorifero per almeno 2 ore.
g 60 Stendere allo spessore di 2 mm, tagliare dei dischi e cuocere in forno a 160°C. per 10 minuti
g 60 circa.
g 25

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
MIELE

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media alta velocità.
g 600 Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valvola chiusa.
g 50 Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.
Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200
PANNA	g 1.000
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida con LILLY NEUTRO e la JOYPASTE PASTRY LAMPONE.
Unire alla Panna semi-montata e miscelare delicatamente.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
---------------------------------------	------

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE	Q.B.
----------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA	Q.B.
------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire fino a metà lo stampo con la mousse.

Inserire un disco di PRALIN DELICISP CARAMEL FLEUR DE SEL.

Continuare con altra mousse e terminare con uno strato di Rollé.

Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

Glassare con MIRROR LAMPONE riscaldato a 50°C.

Depositare sui dischi di Frolla e decorare con GOCCE DI MERINGA.