

## TRONCHETTO LAMPONE E PISTACCHIO



### CAKE ALLE CAROTE

---

#### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE  
OLIO DI GIRASOLE  
ACQUA  
BURRO 82% M.G.  
VIGOR BAKING  
CAROTE A FILETTI  
CANNELLA IN POLVERE

g 750  
g 150  
g 225  
g 115  
7  
g 115  
g 10

#### PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle carote che andranno frullate in pezzi piccoli.  
Miscelare il composto utilizzando il gancio a foglia per circa 5 minuti a media velocità.  
Unire quindi le carote frullate.  
Stendere il composto su teglia 60X40 foderata con carta forno e cuocere a 170°C per circa 15 minuti.  
Far raffreddare in abbattitore.  
Una volta freddo coppare con anello d'acciaio tondo della dimensione leggermente più piccolo della base dello stampo Silikomart (elegance 1080).

### STRATO CROCCANTE

---

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Stendere il prodotto, aiutandosi con una spatolina sopra il rettangolo di Cake alle carote.  
abbattere il tutto.

## INSERTO AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI - RAVIFRUIT	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

### PREPARAZIONE

Riscaldare la purea e mixare con il lilly neutro, versare nello stampo Pavoni (KE011) fino a circa metà stampo.

## MOUSSE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA	g 110
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 150

### PREPARAZIONE

Semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di pistacchio.

## MISCELA PER EFFETTO VELLUTO

---

### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 200
COLORANTE ROSSO - LIPOSOLUBILE	Q.B.

### PREPARAZIONE

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato a 45°C, aggiungere il colorante e mixare.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare uno strato di mousse al pesto di pistacchio all'interno dello stampo in silicone Silikomart (elegance 1080), inserire l'inserto congelato composto dal Gelificato al Lampone, successivamente un ulteriore strato di mousse al Pesto di pistacchio, infine chiudere con il cake alle carote.

Una volta congelato e smodellato, spruzzare con la Massa da spruzzo rossa e decorare con **Christmas letter vintage, Snow globe layered, Candy cane, Santa new, Gingerbread layered assortment.**

