



CROSTATINA LAMPONE CAMEL

BASE FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
g 400 Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.
g 150 Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e formare delle crostatine
g 50 monoporzioni del diametro 8 centimetri.

Cuocere a 180°C per 12-14 minuti circa e comunque fino a completa doratura.
Far raffreddare completamente.

FARCITURA AL CAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

Q.B. Fondere a 32-35°C.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 1000
LILLY NEUTRO	g 80
ACQUA	g 80

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta l'acqua con LILLY NEUTRO, aggiungerli a FRUTTIDOR e miscelare.
Formare dei dischetti versando la miscela (12 grammi) in stampi di silicone del diametro di 6 centimetri e porli in abbattitore fino a completo congelamento.
Sarà poi possibile conservarli in congelatore ben coperti.

GANACHE AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 600
PANNA 35% M.G.	g 400
MIELE	g 70

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il miele e miscelare bene, aggiungere il cioccolato e mixare con mixer ad immersione.
Mettere in frigorifero con pellicola a contatto e far raffreddare fino ad una temperatura di 35°C circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare sul fondo di ogni crostatina cotta 12 grammi di farcitura al caramello e mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione.

Appoggiare un dischetto di gelificato al lampone nel centro di ogni crostatina.

Versare uno strato di ganache al nocciolato bianco fino a riempire i bordi e mettere in frigorifero fino ad indurimento della stessa.

Decorare la superficie con lamponi freschi, Spot Original Dobra e con ciuffi di CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE precedentemente montato.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE