PECCATO DI GOLA

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 500
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti con la frusta per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa in forno statico.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 250
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 40-45°c e scioglierci il LILLY NEUTRO.

Aggiungere poi il FRUTTIDOR LAMPONE, miscelare e versare negli appositi stampi di silicone.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 200
ACQUA	g 300
ZUCCHERO	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta l'acqua con LILLY WHITE CHOCCOLATE e lo zucchero.

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà uno stampo di silicone monoporzione con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato al lampone congelato.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, spruzzare con spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato bianco) e decorare con MIRROR LAMPONE scaldato a 45° C e lamponi.