



## PECCATO DI GOLA

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

#### PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti con la frusta per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.  
g 300 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo  
g 300 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  
ACQUA  
LILLY NEUTRO

#### PREPARAZIONE

g 250 Scaldare l'acqua a 40-45°C e scioglierci il LILLY NEUTRO.  
g 50 Aggiungere poi il FRUTTIDOR LAMPONE, miscelare e versare negli appositi stampi di silicone.  
g 50 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.