



## SUD - NORD - SUD

### TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA AI CEREALI

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA

BURRO 82% M.G.

UOVA INTERE

ZUCCHERO

##### PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti con foglia fino ad ottenere una pasta omogenea.

g 200 Refrigerare per almeno un'ora.

g 50 Stendere allo spessore di 3 mm, ricavare delle basi leggermente più grandi delle torte, e cuocere

g 60 a 170-180°C per 10-12 minuti.

#### GELIFICATO AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

ACQUA - TIEPIDA

FRUTTIDOR LAMPONE - TIEPIDO

##### PREPARAZIONE

g 100 Disciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua, unire al FRUTTIDOR e miscelare.

g 100 Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

g 400

#### CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

##### PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il composto fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm. Congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 150
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000

### PREPARAZIONE

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida, unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo con la mousse, inserire il gelificato ancora congelato e lo strato di croccante, velare con altra mousse e terminare con uno strato di rollé.

Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

Spruzzare con effetto velluto verde, adagiare su base di frolla ai cereali e decorare con cubetti di gelatine ai lamponi.

Decorare con TOADSTOOL DOBLA.

### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE