



## CROWN

### MONOPORZIONE AL LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA AI LAMPONI

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA INTERE  
ZUCCHERO  
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 500  
g 200  
g 60  
g 60  
g 25

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
Lasciar riposare ben coperta in frigorifero per almeno 2 ore.  
Stendere allo spessore di 2 mm, tagliare dei dischi e cuocere in forno a 160°C. per 10 minuti circa.

#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
MIELE

g 500  
g 600  
g 50

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media alta velocità.  
Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valvola chiusa.  
Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.  
Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

## MOUSSE AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200
PANNA	g 1.000
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida con LILLY NEUTRO e la JOYPASTE PASTRY LAMPONE.

Unire alla Panna semi-montata e miscelare delicatamente.

## RIPIENO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
---------------------------------------	------

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE	Q.B.
----------------	------

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA	Q.B.
------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire fino a metà lo stampo con la mousse.

Inserire un disco di PRALIN DELICISP CARAMEL FLEUR DE SEL.

Continuare con altra mousse e terminare con uno strato di Rollé.

Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

Glassare con MIRROR LAMPONE riscaldato a 50°C.

Depositare sui dischi di Frolla e decorare con GOCCE DI MERINGA.