OCCHIO DI DRAGO

TORTA MODERNA AL LAMPONE E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT AL LAMPONE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti ingredienti in planetaria per 10-12 minuti alla massima velocità.

Stendere uno strato spesso circa 5 mm su un foglio di carta da forno, cuocere per tempi brevi (6-7 minuti) a circa 220°C con valvola chiusa.

Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Coprire con pellicola per evitare che si asciughi e porre in frigorifero.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA	g 400
ZUCCHERO	g 30
TUORLO	g 67
LILLY NEUTRO	g 37
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 75
SALE	g 1,5

PREPARAZIONE

Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.

Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.

Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE PISTACCHIO 100% ed il sale ed emulsionare con un mixer ad immersione.

Porre in stampi di silicone sia per l'inserto che per il top.

MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

PANNA	g 1.000
ACQUA	g 300
LILLY NEUTRO	g 200
FRUTTIDOR LAMPONE	g 600

PREPARAZIONE

Semi-montare la panna in planetaria.

Miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR LAMPONE.

Aggiungere la miscela alla panna in 2/3 volte e miscelare delicatamente.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE	Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre una parte di mousse al lampone in uno stampo di silicone del diametro di 18 cm.

Inserire il cremoso al pistacchio ben congelato del diametro di 16 cm e coprire con un ulteriore strato di mousse.

Terminare con il rollè al lampone precedentemente spalmato con PRALIN DELICRISP PISTACCHIO e porre la torta in congelatore fino a completo indurimento.

Coprire con un MIRROR LAMPONE scaldato a 45-50°C e porre in congelatore per qualche minuto. Per un effetto brillante puoi aggiungere a Mirror le nostre Blitz Ice Glitter.

Prendere il top congelato fatto in precedenza con il cremoso al pistacchio e spruzzare con burro di cacao bianco.

Posizionarlo sopra la superficie della torta glassata e decorare a piacere.