



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 |
| g 60 | cuocere 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