

**irca****Seduction Line****PRALIN DELICRISP**

Crostata Pralin Chocolat ai lamponi

RICETTA PASTA FROLLA:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 350
Zucchero	g 120
Uova intere	g 150

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno tre ore. Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucafoglia e foderare degli stampi di diametro 22 cm con bordo di circa 2 centimetri di altezza. Cuocere a 200°C fino a completa doratura e far raffreddare completamente. Formare uno strato (150 gr circa) di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI. Stendere su di un foglio di carta da forno PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR allo spessore di 3-5 mm e porre in congelatore per almeno 5 minuti. Togliere dal congelatore e stampare formando dei dischi di diametro 16 cm, porli nel centro delle torte e mettere in frigorifero.

RICETTA GANACHE CHOCOLAT:

Panna	g 1.000
RENO FONDENTE 64%	g 1.300-1.500

Fondere il cioccolato a 50-55°C, versarlo sulla panna fredda e miscelare delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Togliere dal frigorifero le torte e versare la ganache (150 gr circa) sulla superficie della crostata coprendo

completamente lo strato di PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR e formando uno strato di circa 5 mm. Decorare la superficie a piacere con lamponi freschi e decorazioni di cioccolato.

Avvertenze: se la ganache dovesse risultare troppo densa, scaldarla qualche secondo utilizzando un forno a microonde.