



irca

Linea cioccolati "excellence"

RENO



Tortino ai frutti di bosco

CREMA AI LAMPONI:

LILLY LAMPONE	g 200
Panna	g 1000
Acqua	g 300

Montare panna, acqua e LILLY LAMPONE in planetaria con frusta. Utilizzando stampi in silicone stendere sul fondo uno strato di circa 1 centimetro di crema ottenuta, sistemare nel centro 3 o 4 lamponi o frutti di bosco misti freschi o congelati e riempire uniformemente con dell'altra crema ai lamponi. Chiudere con un dischetto di pan di spagna e porre in freezer fino a completo congelamento. Smodellare e ricoprire con MIRROR FRUTTI DI BOSCO riscaldato a 45°C e decorare con filetti di cioccolato bianco ed un cestino di cioccolato fondente con all'interno dei lamponi freschi e spolverato di BIANCANEVE PLUS.

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- per ottenere bavaresi, mousse, semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY LAMPONE, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi.
- qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400/500, LILLY LAMPONE g 200. Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.