

Cremino al lampone, pistacchio e caramello



DOSI PER UN QUADRO 38 X38cm - H 2 cm

- 500 g di cioccolato Zéphyr Caramel
- 250 g di pasta di mandorle pura
- 1000 g di cioccolato bianco Zéphyr
- 500 g di pasta di mandorle pura
- 50 g di lampone liofilizzato
- 500 g di cioccolato bianco Zéphyr
- 250 g di pasta di pistacchio pura

Mescolare la pasta di frutta secca a temperatura ambiente (18/22°C) con il cioccolato temperato, per ottenere una mescola con una temperatura di 25 gradi. Posizionare il primo quadro alto 5 mm su un foglio da chitarra e versare il cremino allo Zéphyr Caramel. Far cristallizzare. Mettere sopra il quadro alto 1 cm e colare il cremino al lampone. realizzato mescolando il lampone liofilizzato con il cioccolato temperato, poi, unire la pasta di mandorle.

Infine, mettere un quadro alto 5 mm, far cristallizzare e colare l'ultimo strato di cremino al pistacchio. Far cristallizzare per 12 ore a 15°C.

Prima di tagliarlo alla chitarra riportare il cremino a temperatura ambiente.