

Base frangipane al lampone (dose per teglia 60x40):

750g Margherita

600g uova

375g burro

375g Base Marzapane Italia

Q.B lamponi freschi

Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2/3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3/4min. Stendere, spargere i lamponi e cuocere a 180°C per 30' ca.

Interno di geleè:

150g Alaska Ex Neutro

500g Confrutti Natur Lampone

Sciogliere l'Alaska ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (40°C ca), versare nello stampo e abbattere.

Mousse alla Vaniglia Bourbon:

150g Alaska Ex Neutro

200g acqua

55g Pasta Vaniglia Bourbon

1000g panna semi montata

Procedimento:

Disperdere l'Alaska ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Vaniglia Bourbon ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo fino a metà, inserire la geleè, ricoprire nuovamente con la mousse e chiudere con una base di frangipane e abbattere.

Glassatura:

q.b Spiegel White o Spiegel Rouge

Scaldare a microonde lo Spiegel fino a 30-35°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo.