

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TORTA

Jivara lamponi

UNA RICETTA REALIZZATA DALL'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

**Da preparare il giorno
prima:**

Ganache montata JIVARA 40%
Vaniglia di Tahiti
Pasta dolce

**Da preparare il giorno
stesso:**

Composta di lamponi
tutta frutta
Gel lampone

Utensili utilizzati:

Bocchetta Saint Honoré
Cerchio inox forato oblungo
di 24 cm

RICETTA CALCOLATA PER UNA TORTA PER 6 PERSONE

PASTA DOLCE

Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di riposo: 12 ore minimo
Tempo di cottura: 20 minuti

240 g Burro dolce
4 g Sale fino
180 g Zucchero a velo
60 g Farina di mandorle
100 g Uova intere
120 g Farina 0*
350 g Farina 0*

** Per utilizzare una farina diversa, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.*

Preparare un composto con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, le uova e i 120 g di farina. Attenzione a non lavorare troppo il composto.

Non appena il preparato sarà omogeneo, aggiungere i 350 g di farina restanti senza mescolare troppo l'impasto.

Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e conservare in frigorifero per almeno 12 ore.

Stendere la pasta con un mattarello ad uno spessore di 2-3 mm.

Disporre l'impasto in uno stampo per torte oblungo di 24 cm di lunghezza, precedentemente imburato.

Cuocere in bianco il fondo della torta, precedentemente bucherellato e adagiato su carta da forno, a 150°C per circa 20 minuti, fino a quando l'impasto non assume un colore marrone chiaro.

COMPOSTA DI LAMPONI TUTTA FRUTTA

Tempo di preparazione: 25 minuti
Tempo di cottura: 30 minuti

500 g Lamponi freschi*
75 g Zucchero semolato

** Per trovare un'alternativa di frutta, vedere i consigli dei maestri pasticciieri alla fine della ricetta.*

Cuocere lentamente la frutta con lo zucchero per circa 30 minuti a fuoco medio, mescolando regolarmente, e conservare in un luogo fresco.

