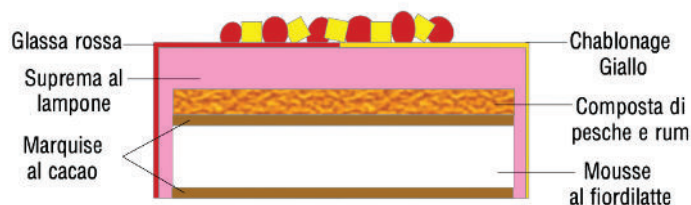


PESCHE E LAMPONI

Quantità espresse in grammi (anche i liquidi)

Stampo (in ml)	Marquise al cacao	Suprema al lampone	Composta pesche e rum	Mousse al fiordilatte	Chablonage giallo	Glassa rossa
400	67	97	83	70	17	50
600	101	146	125	105	26	75
800	134	194	166	140	34	100
1000	168	243	208	175	43	125
1200	201	291	249	210	51	150
1400	235	340	291	245	60	175
1600	268	388	332	280	68	200
1800	302	437	374	315	77	225
2000	335	485	415	350	85	250

La stratificazione della torta



Preparate la suprema al lampone (pag. 87) e versatela nello stampo. Mettete il tutto a congelare.

Nel frattempo, preparate la composta di pesche e rum (pag. 117): non appena questa avrà raggiunto la temperatura di 30°C e la suprema sarà perfettamente congelata, potete aggiungerla creando un nuovo strato nello stampo.

Adagiate sulla composta un disco di marquise al cacao (pag. 43) e rimettete a congelare.

Preparate la mousse al fiordilatte (pag. 101) e versatela sulla marquise.

Terminate la stratificazione del dolce con un altro disco di marquise e congelate di nuovo il tutto. Una volta smodellato dallo stampo il dolce congelato, chablonatelo per metà con lo spray velvet giallo. Ricoprite l'altra metà del dolce con glassa rossa (pag. 141) aiutandovi con un sac à poche.

Completate la superficie con lamponi freschi, pesca fresca a cubetti e foglioline di menta.