



lo e te

Ingredienti per 30/35 biscotti:

g	240	Farina Uniqua verde "Tritordeum" Molino Dallagiovanna
g	145	Burro all'82% di m.g.
g	100	Zucchero a velo
g	20	Polvere di lampone liofilizzato
g	25	Albumi
g	3	Colorante rosso idrosolubile

Procedimento:

Far sabbigare in planetaria il burro freddo tagliato a cubetti insieme alla farina precedentemente setacciata insieme allo zucchero a velo e alla polvere di lampone liofilizzato.

Quando il composto risulterà ben sgranato, aggiungere gli albumi mescolati al colorante rosso e far girare fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti del caldaio della planetaria.

Stendere subito la pasta tra due fogli di carta forno a uno spessore di 4 mm e farla raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Una volta che l'impasto si sarà raffreddato, ritagliare i biscotti con l'apposito coppapasta, posizionarli su una teglia con un tappetino microforato e cuocere in forno ventilato a 160°C con valvola chiusa, per circa 13 minuti.

Ingredienti per gelatina di lampone

g	350	Purea di lamponi
g	15	Pectina Jaune
g	35	Zucchero semolato
g	335	Zucchero semolato
g	70	Sciroppo di glucosio 60ED
g	3	Acido citrico

Procedimento:

In un pentolino a doppio fondo riscaldare la purea di lampone a 45°C.

A parte, miscelare la pectina insieme alla prima parte di zucchero semolato (35 g).

Incorporare quindi la miscela di zucchero e pectina alla purea, mescolare bene con una frusta e portare a bollore.

Incorporare la seconda parte di zucchero (335 g) e lo sciroppo di glucosio e cuocere fino a raggiungere 104°C.

Fuori dal fuoco, aggiungere l'acido citrico in soluzione, precedentemente reidratato con 3 g di acqua. Versare la gelatina di lampone ancora calda direttamente nel foro del biscotto e decorare con qualche chip di lampone liofilizzato.