



MONO CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

FINANCIER MANDORLA E LAMPONE

INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
ALBUME
BURRO 82% M.G.
LAMPONI - TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN

PREPARAZIONE

g 550 Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
g 4 Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino
g 50 ad ottenere un impasto omogeneo.
g 50 Colare in stampi cilindrici ed aggiungere il TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN.
g 370 Cuocere a 160°C per 20min circa.
g 120 Abbattere.
Q.B.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
LILLY NEUTRO
ACQUA

PREPARAZIONE

g 500 Miscelare con frusta acqua e Lilly neutro ed aggiungerli a Fruttidor, versare in uno
g 100 stampo in silicone a semisfera.
g 100 Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

PANNA 35% M.G. - 2

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 150

g 170

g 200

g 20

g 20

PREPARAZIONE

-Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.

-semimontare la panna (2) ed aggiungere la ganache.

-riempire stampo in silicone con la mousse SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%, all'interno metterci i cilindri di gelificato al lampone ed abbattere.

GLASSA ANIDRA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

g 300

g 100

PREPARAZIONE

-Scaldare il CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO A 35°C ed unire la CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

-Glassare il cilindro di financier al lampone.

-porre in frigo per qualche minuto

MASSA DA SPRUZZO AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

g 150

g 150

PREPARAZIONE

-Sciogliere il burro di cacao e il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO a 45°C.

-Spruzzare la massa a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta glassato il financier, adagiare un **rosetta Pink/white** su di esso.
- Spruzzare il topper effetto velluto con massa da spruzzo **Sinfonia cioccolato bianco**.
- Decorare con Ciuffi di panna montata e successivamente con **Butterfly pink/white** e frutta fresca.