SFERA MIGNON AI FRUTTI ROSSI

Mignon ai frutti rossi

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

INSERTO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 100
ACQUA - TIEPIDA	g 50
LILLY NEUTRO	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.

Unire il FRUTTIDOR LAMPONE ed emulsionare con un mixer ad imersione.

Dressare il composto così ottenuto in stampini a mezza sfera in silicone riempiendoli per circa 1/3 del volume ed abbattere a temperatura negativa fino a completo indurimento.

Rimuovere i dischetti al lampone dagli stampi e conservali in congelatore fino all'utilizzo.

Tenere il composto rimanente in frigo, servirà come farcitura post cottura del financier.

BAVARESE

INGREDIENTI

TUORLO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LATTE INTERO	g 140
LILLY NEUTRO	g 34
CHOCOCREAM PASTICCERA	g 195
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 250

PREPARAZIONE

Preparare una classica crema inglese, unendo il latte quasi a bollore con la pastella realizzata precedentemente di tuorlo e zucchero e portando la miscela così creata a temperatura di 82°C.

Una volta realizzata la crema inglese, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con cura al fine di evitare la formazione di grumi.

Unire il CHOCOCREAM PASTICCERA ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Semi-montare la panna fresca ed incorporarla al composto realizzato precedentemente, ottenendo così una bavarese.

Dressare la bavarese negli stampi in silicone ed inserire l'inserto al lampone.

Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

FINANCIER

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI RISO	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Miscelare con cura le polveri con frusta.

Unire l'albume a temperatura ambiente e successivamente il burro fuso.

Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e l'inserto al lampone), circa 15 grammi di prodotto per ogni singola mezza sfera.

Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed un peso.

Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13minuti, aprire la valvola gli utimi minuti.

Appena sfornati, farcire i financier con un piccolo spuntone di farcitura al lampone.

Abbattere in negativo le mezze sfere di financier.

GLASSA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare il CHOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI alla temperatura di 30-35°C.

Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei financier.

FINITURA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO - BIANCO	Q.B.

PREPARAZIONE

Spruzzare un leggero strato di burro di cacao effetto velluto bianco sulla mezza sfera di bavarese.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta glassate le basi di financier adagiarci sopra le mezze sfere di bavarese spruzzate con il velvelt bianco.

Decorare con gli SPOTS PASTEL rosa (le due dimensioni più piccole) cod.77228.