

RING - LAMPONE E CIOCCOLATO

Monoporzione lampone e cioccolato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 400
UOVA INTERE	g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200ºC per circa 6-8 minuti.

FARCITURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO	g 550
PANNA 35% M.G.	g 550
TUORLO D'UOVO	g 220
ZUCCHERO SEMOLATO	g 110

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.

Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CREMA INGLESE - A 45°C	g 325
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 375
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 450

PREPARAZIONE

Sciogliere SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% e unirlo alla crema inglese precedentemente raffreddata a 45°C e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere in 2 o 3 volte la panna semi montata miscelando delicatamente fino a completa emulsione.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 1000
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 40°C	g 570
LILLY NEUTRO	g 30

PREPARAZIONE

Emulsionare la crema inglese a circa 45°C con LILLY NEUTRO e con SINFONIA LATTE 38% fuso a 40°C aiutandosi con un mixer ad immersione.

CREMA DI LAMPONI

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 400
LILLY NEUTRO	g 40
PANNA 35% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

Riscaldare la purea a 75ºC, aggiungere LILLY NEUTRO ed emulsionare con il mixer ad immersione.
Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precedentemente fuso a 40°C.
Aggiungere la panna liquida fredda continuando a mixare.
Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELATINA AL LAMPONE

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre sul fondo del DOBLA RINGS OVAL DARK un disco di bisquit al cioccolato.
Formare un piccolo disco di FRUTTIDOR LAMPONE al centro del dolce.
Formare un secondo strato con la mousse al cioccolato fondente fino a riempire circa ¾ della monoporzione.
Completare con la crema di cioccolato al latte e lampone.
Congelare e infine glassare la superficie del dolce con la gelatina al lampone.
Decorare con DOBLA PEACH BLOSSOM FLOWER e DOBLA RASPBERRY.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE