



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

g 550
g 4
g 50
g 50
g 370
g 120
Q.B.

PREPARAZIONE

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

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
LILLY NEUTRO
ACQUA

g 500
g 100
g 100

PREPARAZIONE

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA 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 33%
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.