



ECLAIRE 100 % LAMPONE

👩🍳 Basic level

BROWNIE AI LAMPONI

Ingredients

[IRCA BROWNIES CHOC](#)

burro 82% m.g. - FUSO

acqua

[FRUTTIDOR LAMPONE](#)

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin - tutta frutta
lamponi

Preparation

1500g miscelare tutti gli ingredienti insieme con foglia in planetaria
375g depositare il tutta frutta cesarin
375g stendere su teglia 60x40cm e cuocere a 180 gradi per 20/30 minuti circa
300g
qb

composta di lamponi

Ingredients

Composta di frutti rossi Ravifruit

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

Preparation

250g mescolare a caldo gli ingredienti insieme
40g depositare negli stampi ad inserto a tubicino, senza arrivare al bordo
40g raffreddare, inserire una striscia di brownie ed abbattere definitivamente

namelaka allo yogurt

Ingredients

latte intero

panna - 1

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

YOGURT INTERO

panna - 2

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Preparation

175g scaldare latte, panna 1, glucosio e lilly neutro

75g mixare con il cioccolato in gocce, aggiungere lo yogurt e la panna 2

10g cristallizzare in frigorifero alcune ore

50g semimontare e versare nello stampo Twist Eclair black seal di Martellato,

165g inserire l'inserito congelato e chiudere con altra namelaka.

150g abbattere

375g

8g

glassa rossa

Ingredients

BLITZ

colorante rosso - idrosolubile

Preparation

500g riscaldare a 50 gradi e miscelare con un mixer il colorante

0,2 g in alternativa anche MIRROR NEUTRAL + 5% di acqua

Composizione finale

spruzzare con pistola con ugello 2,5mm, a temperatura di 55 gradi su prodotto a -20 gradi
raffreddare nuovamente