

MONO CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

Livello intermedio

FINANCIER MANDORLA E LAMPONE

AVOLETTA	550g	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
VIGOR BAKING	4g	
farina "debole"	50g	Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
amido di mais	50g	
albume	370g	
burro 82% m.g.	120g	Colare in stampi cilindrici ed aggiungere il TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN.
lamponi - TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN	qb	Cuocere a 160°C per 20min circa.
		Abbattere.

GELIFICATO AL LAMPONE

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

panna 35% m.g. - 1	150g	-Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	170g	-semimontare la panna (2) ed aggiungere la ganache.
panna 35% m.g. - 2	200g	-riempire stampo in silicone con la mousse SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%, all'interno metterci i cilindri di gelificato al lampone ed abbattere.
Lilly neutro	20g	
acqua	20g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

GLASSA ANIDRA AI FRUTTI ROSSI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	300g	-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
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	100g	

MASSA DA SPRUZZO AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	150g	-Sciogliere il burro di cacao e il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO a 45°C. -Spruzzare la massa a 35°C.
BURRO DI CACAO	150g	

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.