



# MONO CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

👤 Livello intermedio

## FINANCIER MANDORLA E LAMPONE

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albume

burro 82% m.g.

lamponi - TUTTAFRUTTA LAMPONE  
CESARIN

550g

4g

50g

50g

370g

120g

qb

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

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

500g

100g

100g

Miscelare con frusta acqua e Lilly neutro ed aggiungerli a Fruttidor, versare in uno stampo in silicone a emisfero.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

panna 35% m.g. - 1  
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA  
FONDENTE 68%

panna 35% m.g. - 2  
Lilly neutro  
acqua

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

## GLASSA ANIDRA AI FRUTTI ROSSI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO  
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

300g -Scaldare il CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO A  
100g 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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
BURRO DI CACAO

150g -Sciogliere il burro di cacao e il SINFONIA  
150g 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.



Extraordinary  
made simple.