



ECLAIRE 100 % LAMPONE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

BROWNIE AI LAMPONI

IRCA BROWNIES CHOC

burro 82% m.g. - FUSO

acqua

FRUTTIDOR LAMPONE

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin -

tutta frutta lamponi

1500g

375g

375g

300g

qb

miscelare tutti gli ingredienti insieme con foglia in planetaria

depositare il tutta frutta cesarin

stendere su teglia 60x40cm e cuocere a 180 gradi per 20/30 minuti circa

COMPOSTA DI LAMPONI

Composta di frutti rossi Ravifruit

LILLY NEUTRO

acqua

250g

40g

40g

mescolare a caldo gli ingredienti insieme

depositare negli stampi ad inserto a tubicino, senza arrivare al bordo

raffreddare, inserire una striscia di brownie ed abbattere definitivamente

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA ALLO YOGURT

latte intero	175g	scaldare latte, panna 1, glucosio e lilly neutro
panna -1	75g	mixare con il cioccolato in gocce, aggiungere lo yogurt
<u>GLUCOSIO</u>	10g	e la panna 2
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g	crystallizzare in frigorifero alcune ore
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	165g	semimontare e versare nello stampo <u>Twist Eclair black</u>
YOGURT INTERO	150g	<u>seal di Martellato</u> , inserire l'inserito congelato e
panna -2	375g	chiudere con altra namelaka.
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		abbattere
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	8g	

GLASSA ROSSA

<u>BLITZ</u>	500g	riscaldare a 50 gradi e miscelare con un mixer il
colorante rosso - idrosolubile	0,2 g	colorante
		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



Extraordinary
made simple.