



ECLAIRE 100 % LAMPONE

chef Livello intermedio

BROWNIE AI LAMPONI

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

burro 82% m.g. - FUSO

acqua

FRUTTIDOR LAMPONE

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin - tutta frutta

lamponi

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

Composta di frutti rossi Ravifruit

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

latte intero

panna - 1

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

YOGURT INTERO

panna - 2

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

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'inserto congelato e chiudere con altra namelaka.

150g abbattere

375g

8g

glassa rossa

INGREDIENTI

BLITZ

colorante rosso - idrosolubile

PREPARAZIONE

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



RICETTA CREATATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCiere