

# **ECLAIRE 100 % LAMPONE**

☐ 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

# 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 raffeddare, inserire una striscia di brownie ed abbattere definitivamente

# namelaka allo yogurt

#### INGREDIENTI

latte intero

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

# 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 CREATA DA: DAVIDE LISTA PASTICCIERE