

RING - LAMPONE E CIOCCOLATO

Livello avanzato

Monoporzione lampone e cioccolato



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

BISQUIT AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC	400g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti. Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200ºC per circa 6-8 minuti.
uova intere	400g	

CREMA INGLESE

latte fresco intero	550g	Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli. Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare. Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese. Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.
panna 35% m.g.	550g	
tuorlo d'uovo	220g	
zucchero semolato	110g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO

crema inglese - a 45°C	325g	Sciogliere SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% e unirlo alla crema inglese precedentemente raffreddata a 45°C e mixare con mixer ad immersione. Aggiungere in 2 o 3 volte la panna semi montata miscelando delicatamente fino a completa emulsione.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	375g	
panna 35% m.g. - semi montata	450g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

crema inglese	1000g	Emulsionare la crema inglese a circa 45°C con LILLY NEUTRO e con SINFONIA LATTE 38% fuso a 40°C aiutandosi con un mixer ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - fuso a 40°C	570g	
LILLY NEUTRO	30g	

CREMA DI LAMPONI

purea di lamponi	250g	Riscaldare la purea a 75ºC, aggiungere LILLY NEUTRO ed emulsionare con il mixer ad immersione. Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precedentemente fuso a 40°C. Aggiungere la panna liquida fredda continuando a mixare. Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	400g	
LILLY NEUTRO	40g	
panna 35% m.g.	400g	

COMPOSIZIONE FINALE

Porre sul fondo del DOBLA RINGS OVAL DARK un disco di bisquit al cioccolato.
Formare un piccolo disco di FRUTTIDOR LAMPONE al centro del dolce.
Formare un secondo strato con la mousse al cioccolato fondente fino a riempire circa ¾ della monoporzione.
Completare con la crema di cioccolato al latte e lampone.
Congelare e infine glassare la superficie del dolce con la gelatina al lampone.
Decorare con DOBLA PEACH BLOSSOM FLOWER e DOBLA RASPBERRY.