

RING - LAMPONE E CIOCCOLATO

☐ Livello avanzato

Monoporzione lampone e cioccolato

BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

PREPARAZIONE

400g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

400g Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200°C per circa 6-8 minuti.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

latte fresco intero panna 35% m.g. tuorlo d'uovo zucchero semolato

PREPARAZIONE

550g Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

550g Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul

220g 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.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

crema inglese - a 45°C SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

325g Sciogliere SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% e unirlo alla crema

375g inglese precedentemente raffreddata a 45°C e mixare con mixer ad

450g immersione.

Aggiungere in 2 o 3 volte la panna semi montata miscelando delicatamente fino a completa emulsione.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

crema inglese

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - fuso a 40°C

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

1000g Emulsionare la crema inglese a circa 45°C con LILLY NEUTRO e con

570g SINFONIA LATTE 38% fuso a 40°C aiutandosi con un mixer ad immersione.

30g

CREMA DI LAMPONI

INGREDIENTI

purea di lamponi

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

250g Riscaldare la purea a 75°C, aggiungere LILLY NEUTRO ed emulsionare con il

400g mixer ad immersione.

40q Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precedentemente fuso a 40°C.

400a Aggiungere la panna liquida fredda continuando a mixare.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

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.



RICETTA CREATA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE