



# SFERA MIGNON AI FRUTTI ROSSI

chef Livello intermedio

Mignon ai frutti rossi

## INSERTO AL LAMPONE

### INGREDIENTI

#### FRUTTIDOR LAMPONE

acqua - tiepida

#### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

- 100g Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.
- 50g Unire il FRUTTIDOR LAMPONE ed emulsionare con un mixer ad immersione.
- 10g Dressare il composto così ottenuto in stampini a mezza sfera in silicone riempendoli per circa 1/3 del volume ed abbattere a temperatura negativa fino a completo indurimento.  
Rimuovere i dischetti al lampone dagli stampi e conservarli in congelatore fino all'utilizzo.
- Tenere il composto rimanente in frigo, servirà come farcitura post cottura dei financier.

## BAVARESE

---

### INGREDIENTI

tuorlo  
zucchero semolato  
latte intero

### LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM PASTICCERA  
panna 35% m.g. - da montare

### PREPARAZIONE

20g Preparare una classica crema inglese, unendo il latte quasi a bollore con  
10g la pastella realizzata precedentemente di tuorlo e zucchero e portando la  
140g miscela così creata a temperatura di 82°C.  
34g Una volta realizzata la crema inglese, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con  
195g cura al fine di evitare la formazione di grumi.  
250g Unire il CHOCOCREAM PASTICCERA ed emulsionare bene con un mixer ad  
immersione.  
Semi-montare la panna fresca ed incorporarla al composto realizzato  
precedentemente, ottenendo così una bavarese.  
Dressare la bavarese negli stampi in silicone ed inserire l'inserto al lampone.  
Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

## FINANCIER

---

### INGREDIENTI

#### AVOLETTA

scorza di limone grattugiata

#### VIGOR BAKING

farina "debole"  
amido di riso  
albume  
burro 82% m.g. - fuso

### PREPARAZIONE

550g Miscelare con cura le polveri con frusta.  
5g Unire l'albumine a temperatura ambiente e successivamente il burro fuso.  
4g Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura  
50g utilizzata per la bavarese e l'inserto al lampone), circa 15 grammi di prodotto  
50g per ogni singola mezza sfera.  
370g Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed  
un peso.  
120g Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13minuti, aprire la  
valvola gli utimi minuti.  
Appena sfornati, farcire i financier con un piccolo spuntone di farcitura al  
lampone.  
Abbattere in negativo le mezze sfere di financier.

## GLASSA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

#### CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

### PREPARAZIONE

qb Scaldare il CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI alla temperatura di 30-35°C.  
Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei financier.

## **FINITURA**

---

### **INGREDIENTI**

burro di cacao effetto velluto - bianco

### **PREPARAZIONE**

qb Spruzzare un leggero strato di burro di cacao effetto velluto bianco sulla mezza sfera di bavarese.

## **Composizione finale**

---

Una volta glassate le basi di financier adagiarci sopra le mezze sfere di bavarese spruzzate con il velvet bianco.

Decorare con gli SPOTS PASTEL rosa (le due dimensioni più piccole) cod.77228.