



SFERA MIGNON AI FRUTTI ROSSI

👤 Livello intermedio

Mignon ai frutti rossi

INSERTO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua - tiepida

LILLY NEUTRO

100g

50g

10g

Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.

Unire il FRUTTIDOR LAMPONE ed emulsionare con un mixer ad immersione.

Dressare il composto così ottenuto in stampini a mezza sfera in silicone riempiendoli 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 del financier.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

BAVARESE

tuorlo
zucchero semolato
latte intero
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM PASTICCERA
panna 35% m.g. - da montare

20 g
10g
140g
34g
195g
250g

Preparare una classica crema inglese, unendo il latte quasi a bollore con la pastella realizzata precedentemente di tuorlo e zucchero e portando la miscela così creata a temperatura di 82°C.

Una volta realizzata la crema inglese, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con cura al fine di evitare la formazione di grumi.

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

AVOLETTA
scorza di limone grattugiata
VIGOR BAKING
farina "debole"
amido di riso
albume
burro 82% m.g. - fuso

550g
5g
4g
50g
50g
370g
120g

Miscelare con cura le polveri con frusta.

Unire l'albume a temperatura ambiente e successivamente il burro fuso.

Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e l'inserto al lampone), circa 15 grammi di prodotto per ogni singola mezza sfera.

Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed un peso.

Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13minuti, aprire la valvola gli ultimi 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

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

qb

Scaldare il CHOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI alla temperatura di 30-35°C.

Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei financier.



Extraordinary
made simple.

FINITURA

burro di cacao effetto velluto - bianco

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



Extraordinary
made simple.