

# SFERA MIGNON AI FRUTTI ROSSI

☐ 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 imersione.

10g 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 conservali in congelatore fino all'utilizzo.

Tenere il composto rimanente in frigo, servirà come farcitura post cottura del financier.

## **BAVARESE**

#### INGREDIENTI

tuorlo
zucchero semolato
latte intero
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM PASTICCERA

panna 35% m.g. - da montare

#### PREPARAZIONE

20 g 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.

Una volta realizzata la crema inglese, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con 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**

INU	(EU	IEN	Ш
-----	-----	-----	---

**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'albume a temperatura ambiente e successivamente il burro fuso.

4g Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura

 $_{
m 50g}~$  utilizzata per la bavarese e l'inserto al lampone), circa 15 grammi di prodotto

<sub>50g</sub> per ogni singola mezza sfera.

Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed

120a un peso.

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

Scaldare il CHOCREAM 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**

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