



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 immersione.
- 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 conservarli 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.
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'albume 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 ultimi minuti.
Appena sfornati, farcire i financier con un piccolo spuntone di farcitura al
lampone.
Abbatte in negativo le mezze sfere di financier.

GLASSA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

PREPARAZIONE

qb 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

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