



TARTELLETTE DJUBRAMBE

👤 Livello intermedio

Questa tartelette è composta da un confit di lampone, una base di cremoso al lampone, una glassa al lampone basata sul concetto Signature Fruit e una ganache montata Vidamà 68%.



RICETTA CREATA DA:

Christophe Domange
Campione del mondo di Frozen
Desserts

CONFIT AL LAMPONE

Purea di Lampone 90% Frutta Ravifruit	400g
Amido di Patate	30g
Zucchero	160g
Purea di Lampone 90% Frutta Ravifruit	400g
Gelatin in Polvere 200 Bloom	18g

- Idratare la gelatina nei 400g di purea.
- Mescolare molto bene la purea restante con lo zucchero e l'amido, quindi portare a ebollizione.
- Aggiungere la gelatina idratata, frullare e lasciare raffreddare.

CREMOSO AL LAMPONE

Confit al Lampone	500g
Panna 35% m.g.	400g

- Mescolare il confit con la panna.

GLASSA AL LAMPONE

Confit al Lampone	550g
Top Gel Mirror	450g
Massa di Gelatina	100g

- Scaldare la glassa neutra e il confit ed emulsionarli.
- Sciogliere la massa di gelatina e aggiungerla mixando senza incorporare bolle d'aria.
- Utilizzare a 38°C per glassare.

VIDAMÀ GANACHE

Cioccolato Vidamà 68%	450g
Massa di cacao Vidamà 100%	100g
Acqua	800g
Glucosio DE60	100g
Amido di Patate	30g
Panna 35% m.g.	550g

- Diluire l'amido con 100g di acqua.
- Mescolare la restante acqua con il glucosio, aggiungere l'amido e cuocere fino a 85°C.
- Versare sul cioccolato in 3 riprese e mixare molto bene.
- Aggiungere la panna fredda e lasciare cristallizzare a 4 °C.
- Montare la ganache e dressarla in stampi a semisfera.

COMPOSIZIONE FINALE

- Dressare in una tartelletta di frolla alla nocciola un primo strato di confit al lampone.
- Procedere con il cremoso al lampone fino a riempimento.
- Glassare le semisfere di ganache Vidamà con la glassa al lampone a 38°C e posizionarle sulla tartelletta.
- Decorare la tartelletta con decorazione DOBLA LACE BUTTERFLY MINI.



Extraordinary
made simple.