



SEMISFERA CIOCCOLATO E LAMPONI

MONOPORZIONE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
ACQUA
BURRO 82% M.G. - FUSO

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare in planetaria con una foglia IRCA BROWNIES CHOC e l'acqua per 2-3 minuti.
g 250 Incorporare a filo il burro sciolto a bassa temperatura e miscelare fino a completo assorbimento.
g 300 Colare l'impasto all'interno di un sac a poche e dressare in stampi di silicone a forma di semisfera.
Cuocere in forno ventilato a 165°C per circa 15-18 minuti con valvola chiusa.
Una volta cotti, porre in abbattitore positivo fino a completo raffreddamento.

FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA - T° AMBIENTE

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare in planetaria il burro morbido, le uova a temperatura ambiente e TOP FROLLA fino a
g 400 consistenza omogenea.
g 100-150 Porre a raffreddare in frigorifero per 2-3 ore coperta con pellicola.
Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm e cappare con un coppapasta.
Cuocere in forno ventilato a 170°C per 10-12 minuti.

FARCITURA DI LAMPONI

INGREDIENTI

FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI

Q.B.

COPERTURA AL CIOCCOLATO CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta freddi, sformare le semisfere di brownies e con l'aiuto di un coppapasta ed un coltellino creare un incavo al centro del tortino.

Con l'aiuto di un sac a poche riempire l'incavo con la FARCITURA AI LAMPONI.

Glassare il tortino con CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE scaldato a 35°C.

Posizionare il tortino sopra un disco di pasta frolla.

Decorare con girortorta in cioccolato e lampone fresco riempito con FARCITURA DI LAMPONI.