



ECLAIRE 100 % LAMPONE

BROWNIE AI LAMPONI

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
BURRO 82% M.G. - FUSO
ACQUA
FRUTTIDOR LAMPONE
TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN - TUTTA FRUTTA LAMPONI

PREPARAZIONE

g 1500 miscelare tutti gli ingredienti insieme con foglia in planetaria
g 375 depositare il tutta frutta cesarin
g 375 stendere su teglia 60x40cm e cuocere a 180 gradi per 20/30 minuti circa
g 300
Q.B.

COMPOSTA DI LAMPONI

INGREDIENTI

COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI RAVIFRUIT
LILLY NEUTRO
ACQUA

PREPARAZIONE

g 250 mescolare a caldo gli ingredienti insieme
g 40 depositare negli stampi ad inserto a tubicino, senza arrivare al bordo
g 40 raffreddare, inserire una striscia di brownie ed abbattere definitivamente

NAMELAKA ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LATTE INTERO	
PANNA - 1	
GLUCOSIO	
LILLY NEUTRO	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	
YOGURT INTERO	
PANNA - 2	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	

PREPARAZIONE

g 175	scaldare latte, panna 1, glucosio e lilly neutro
g 75	mixare con il cioccolato in gocce, aggiungere lo yogurt e la panna 2
g 10	crystallizzare in frigorifero alcune ore
g 50	semimontare e versare nello stampo <u>Twist Eclair black seal di Martellato</u> , inserire l'inserto congelato
g 165	e chiudere con altra namelaka.
g 150	abbattere
g 375	
g 8	

GLASSA ROSSA

INGREDIENTI

BLITZ	
COLORANTE ROSSO - IDROSOLUBILE	

PREPARAZIONE

g 500	riscaldare a 50 gradi e miscelare con un mixer il colorante
g 0,2	in alternativa anche MIRROR NEUTRAL + 5% di acqua

COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare con pistola con ugello 2,5mm, a temperatura di 55 gradi su prodotto a -20 gradi

raffreddare nuovamente



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE