



## SFERA MIGNON AI FRUTTI ROSSI

### MIGNON AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### INSERTO AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE  
ACQUA - TIEPIDA  
LILLY NEUTRO

##### PREPARAZIONE

g 100 Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.  
g 50 Unire il FRUTTIDOR LAMPONE ed emulsionare con un mixer ad immersione.  
g 10 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

g 20 Preparare una classica crema inglese, unendo il latte quasi a bollore con la pastella realizzata precedentemente di tuorlo e zucchero e portando la miscela così creata a temperatura di 82°C.  
g 10 Una volta realizzata la crema inglese, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con cura al fine di evitare la formazione di grumi.  
g 140 Unire il CHOCOCREAM PASTICCERA ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.  
g 34 Semi-montare la panna fresca ed incorporarla al composto realizzato precedentemente, ottenendo così una bavarese.  
g 195 Dressare la bavarese negli stampi in silicone ed inserire l'inserto al lampone.  
g 250 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

g 550  
g 5  
g 4  
g 50  
g 50  
g 370  
g 120

### PREPARAZIONE

Miscelare con cura le polveri con frusta.  
Unire l'albume a temperatura ambiente e successivamente il burro fuso.  
Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e l'insero al lampone), circa 15 grammi di prodotto per ogni singola mezza sfera.  
Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed un peso.  
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

Q.B.

### PREPARAZIONE

Scaldare il CHOCOCREAM 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

Q.B.

### 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 adagiarsi sopra le mezze sfere di bavarese spruzzate con il velvett bianco.

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