



## 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 coppare 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.