



ECLAIRE 100 % LAMPONE

BROWNIE AI LAMPONI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA BROWNIES CHOC	g 1500	miscelare tutti gli ingredienti insieme con foglia in planetaria
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 375	depositare il tutta frutta cesarin
ACQUA	g 375	stendere su teglia 60x40cm e cuocere a 180 gradi per 20/30 minuti circa
FRUTTIDOR LAMPONE	g 300	
TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN - TUTTA FRUTTA LAMPONI	Q.B.	

COMPOSTA DI LAMPONI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI RAVIFRUIT	g 250	mescolare a caldo gli ingredienti insieme
LILLY NEUTRO	g 40	depositare negli stampi ad inserto a tubicino, senza arrivare al bordo
ACQUA	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 33%
YOGURT INTERO
PANNA - 2
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 175
g 75
g 10
g 50
g 165
g 150
g 375
g 8

PREPARAZIONE

scaldare latte, panna 1, glucosio e lilly neutro
mixare con il cioccolato in gocce, aggiungere lo yogurt e la panna 2
cristallizzare in frigorifero alcune ore
semimontare e versare nello stampo Twist Eclair black seal di Martellato, inserire l'inserto congelato
e chiudere con altra namelaka.
abbattere

GLASSA ROSSA

INGREDIENTI

BLITZ
COLORANTE ROSSO - IDROSOLUBILE

g 500
g 0,2

PREPARAZIONE

riscaldare a 50 gradi e miscelare con un mixer il colorante
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