



## MONO CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

### FINANCIER MANDORLA E LAMPONE

---

#### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G.	g 120
LAMPONI - TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Colare in stampi cilindrici ed aggiungere il TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN.

Cuocere a 160°C per 20min circa.

Abbatere.

### GELIFICATO AL LAMPONE

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 500
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua e Lilly neutro ed aggiungerli a Fruttidor, versare in uno stampo in silicone a semisfera.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1  
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%  
PANNA 35% M.G. - 2  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 150  
g 170  
g 200  
g 20  
g 20

### PREPARAZIONE

-Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.  
-semimontare la panna (2) ed aggiungere la ganache.  
-riempire stampo in silicone con la mousse SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%, all'interno metterci i cilindri di gelificato al lampone ed abbattere.

## GLASSA ANIDRA AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO  
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

g 300  
g 100

### PREPARAZIONE

-Scaldare il CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO A 35°C ed unire la CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI  
-Glassare il cilindro di financier al lampone.  
-porre in frigo per qualche minuto

## MASSA DA SPRUZZO AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
BURRO DI CACAO

g 150  
g 150

### PREPARAZIONE

-Sciogliere il burro di cacao e il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO a 45°C.  
-Spruzzare la massa a 35°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta glassato il financier, adagiare un **rosetta Pink/white** su di esso.
- Spruzzare il topper effetto velluto con massa da spruzzo **Sinfonia cioccolato bianco**.
- Decorare con Ciuffi di panna montata e successivamente con **Butterfly pink/white** e frutta fresca.