



SEMISFERA CIOCCOLATO E LAMPONI

Monoporzione da forno

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA	g 250
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con una foglia IRCA BROWNIES CHOC e l'acqua per 2-3 minuti.

Incorporare a filo il burro sciolto a bassa temperatura e miscelare fino a completo assorbimento.

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	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA - T° AMBIENTE	g 100-150

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria il burro morbido, le uova a temperatura ambiente e TOP FROLLA fino a consistenza omogenea.

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	qb
-------------------------------	----

COPERTURA AL CIOCCOLATO CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	qb
-------------------------------------	----

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 girotorta in cioccolato e lampone fresco riempito con FARCITURA DI LAMPONI.