

SEMISFERA CIOCCOLATO E LAMPONI

Monoporzione da forno

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BROWNIE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA BROWNIES CHOC	g 1000	Miscelare in planetaria con una foglia IRCA BROWNIES CHOC e l'acqua per 2-3
ACQUA	g 250	minuti.
BURRO 82% M.G FUSO	g 300	Ircorporare 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		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Miscelare in planetaria il burro morbido, le uova a temperatura ambiente e TOP
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 400	FROLLA fino a consistenza omogenea.
UOVA - T° AMBIENTE	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.



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

