

JOGOSOFT - Bollicine e Lampone

Biscotto al cioccolato

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	300 g
SAN FELIPE P5009	200 g
Uova	100 g
Totale Biscotto al cioccolato	1.600 g

Inserto al lampone

Zucchero	150 g
Acqua	200 g
Succo di limone	25 g
SANATINE	50 g
DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	400 g
Totale Inserto al lampone	825 g

Semifreddo allo Champagne

FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g
COMPOUND CHAMPAGNE	80 g
Panna montata	1.000 g
Totale Semifreddo allo Champagne	1.480 g

Gelatina a specchio

Acqua	300 g
BELNAP NEUTRAL	300 g
DECORGEL Plus BIANCO	1.000 g
Totale Gelatina a specchio	1.600 g

Lavorazione:

Biscotto al cioccolato: Impastare in planetaria con foglia JOGOSOFT, burro e uova; aggiungervi in ultimo il cioccolato sciolto e continuare la lavorazione fino ad ottenere un composto omogeneo. In anello d'acciaio stendere all'altezza di 5 mm.

Cottura: 190°C per 20 min. ca. Rotor 170°.

Inserto al lampone: portare ad ebollizione zucchero, acqua, succo di limone e SANATINE, quindi incorporare DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE.



Colare l'inserto al lampone in anelli d'acciaio foderati con foglio d'acetato all'altezza di 3 mm, raffreddare in negativo.

Semifreddo allo Champagne: Sciogliere FOND NEUTRO in acqua, aggiungervi COMPOUND CHAMPAGNE e in ultimo la panna montata. Colare al di sopra dell'inserto al lampone raffreddato, il semifreddo allo champagne all'altezza di 2 cm; stoccare in negativo fino a completo raffreddamento.

Gelatina a specchio: Portare ad ebollizione acqua e BELNAP, aggiungervi DECORGEL e mescolare il tutto.

Assemblaggio: glassare con gelatina a specchio il semifreddo allo champagne con l'inserto al lampone; posizionare il tutto sopra al biscotto al cioccolato. Completare con lamponi freschi e decorare a piacere.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com