

# MORBIDONE CIOCCOLATO E LAMPONE



**Marco Nessi**

Pasticcere e cioccolatiere che grazie a CHOCO CUBE ha iniziato un percorso formativo per diventare tecnico Icam / Agostoni.

- MORBIDONE CIOCCOLATO E LAMPONE  
- GELATINA AL LAMPONE E CIOCCOLATO FONDENTE

## COMPONENTI

MORBIDONE CIOCCOLATO E LAMPONE

## INGREDIENTI

230 g burro  
200 g uova intere  
50 g pasta arancia  
75 g glucosio  
140 g zucchero a velo  
100 g **Cioccolato Latte Ambra Cacao 40% Icam Linea Professionale Cod. 8349**  
30 g **Polvere di Cacao 22/24 Icam Linea Professionale Cod. 4239**  
150 g farina debole  
80 g fecola di patate  
120 g polvere di mandorle  
10 g baking  
65 g polpa di lampone

## PROCEDIMENTO

Montare il burro con la pasta di arancia, il glucosio e lo zucchero a velo.  
Unire il cioccolato fuso e il cacao.  
Continuare a montare l'impasto unendo le uova a filo.  
Setacciare le polveri e unirle mescolando dal basso verso l'alto.

GELATINA AL LAMPONE  
E CIOCCOLATO FONDENTE

500 g purea di lampone (10% zucchero)  
450 g zucchero semolato  
12 g pectina  
50 g zucchero semolato  
160 g sciroppo di glucosio  
5 g acido citrico 1/1  
175 g **Cioccolato Fondente Diamante Cacao 67% Icam Linea Professionale Cod. 8307**

Unire polpa di lampone, glucosio, zucchero semolato e portare a bollore.  
Aggiungere la pectina mescolata con l'altro zucchero. Cuocere a 72 brix.  
Inserire l'acido citrico. Colare immediatamente in quadri d'acciaio altezza 1 cm.  
Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.  
Tagliare dei cubetti di 1 cm x 1 cm.  
Far asciugare a temperatura ambiente per un paio di giorni.

## PREPARAZIONE FINALE

Inserire con una sac à poche, nel vasetto di vetro, la massa montata alternandola con qualche cubetto di gelè.

Arrivare a  $\frac{3}{4}$  del vasetto e infornare a 170 °C per 20/22 minuti.

Togliere dal forno e mettere subito il coperchio per creare il sottovuoto.

Far raffreddare capovolti.

Conservare a temperatura ambiente, se il vasetto è chiuso correttamente in sottovuoto, può durare due mesi.

## CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101

Instagram @icamforprofessionals

chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it