

SEMIFREDDO LAMPONE E CIOCCOLATO AL LATTE

SEMIFREDDO



Marco Nessi

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

- MOUSSE GHIACCIATA AL CIOCCOLATO AL LATTE GRAND CRU LOS BEJUCOS 46%
- SEMIFREDDO AL LAMPONE
- BISCUIT AL CACAO
- GLASSA LUCIDA

COMPONENTI

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

MOUSSE GHIACCIATA AL CIOCCOLATO AL LATTE

MOUSSE GHIACCIATA
AL CIOCCOLATO AL LATTE GRAND
CRU LOS BEJUCOS 46%

250 g **Cioccolato al Latte Grand Cru
Los Bejucos 46% Agostoni cod. 6820**
500 g panna semimontata
525 g meringa italiana

Fondere la copertura al latte. Unire una parte di panna semimontata. Unire la meringa italiana e terminare con la restante panna.

MERINGA ITALIANA

140 g acqua
450 g zucchero semolato
120 g destrosio
240 g albume

Cuocere acqua e zucchero a 121° C versare a filo sugli albumi. Far montare.

SEMIFREDDO AL LAMPONE

SEMIFREDDO AL LAMPONE

200 g crema pasticcera base
180 g meringa italiana
230 g purea di lampone
430 g panna semimontata

Unire la crema pasticcera con la purea di frutta. Alleggerire con la meringa italiana e la panna semimontata.

CREMA PASTICCERA BASE

400 g latte intero fresco
100 g panna 35%
150 g tuorli d'uovo
112 g zucchero semolato
30 g amido di mais
18 g amido di riso

Bollire panna e latte, unirli sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero e gli amidi. Cuocere a 82° C. Raffreddare.

MERINGA ITALIANA

140 g acqua
450 g zucchero semolato
120 g destrosio
240 g albume

Cuocere acqua e zucchero a 121° C versare a filo sugli albumi. Far montare.

CHOCO CUBE

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

 @icamforprofessionals

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

SEMIFREDDO LAMPONE E CIOCCOLATO AL LATTE

SEMIFREDDO



Marco Nessi

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

- MOUSSE GHIACCIATA AL CIOCCOLATO AL LATTE GRAND CRU LOS BEJUCOS 46%
- SEMIFREDDO AL LAMPONE
- BISCUIT AL CACAO
- GLASSA LUCIDA

COMPONENTI

BISCUIT AL CACAO

BISCUIT AL CACAO

INGREDIENTI

600 g	tuorli
400 g	zucchero
650 g	albume
250 g	zucchero
130 g	farina
130 g	fecola
130 g	Polvere di Cacao 22/24 scuro Icam Linea Professionale Cod. 4240
260 g	burro sciolto

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero. Montare gli albumi con lo zucchero. Setacciare le polveri per 3 volte. Unire le due masse mescolando delicatamente ed unire le polveri. Unire infine il burro fuso. Colare 900 g di massa in teglie 60x40, cuocere a 185° C per 8/10 minuti.

GLASSA LUCIDA

GLASSA LUCIDA

125 g	acqua
250 g	zucchero semolato
250 g	glucosio sciroppo
16 g	gelatina animale
80 g	acqua
155 g	latte condensato
155 g	Burro di Cacao in gocce Icam Linea Professionale cod. 7869
2 g	colore rosso idrosolubile

Portare acqua e zuccheri a 103° C. Versare su burro di cacao, latte condensato e gelatina reidratata. Mixare con un minipimmer. Usare a 30° C.


PRESENTAZIONE FINALE

Versare la mousse ghiacciata in un anello di acciaio 4 cm di altezza, rivestire con una striscia di acetato. Abbattere.
Versare il semifreddo al lampone sopra alla mousse ghiacciata colata precedentemente.
Terminare con un disco di biscotto al cacao abbattere di temperatura. Una volta congelata smodellare, glassare e decorare a piacimento.



CHOCO CUBE

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

 @icamforprofessionals

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