

Rosso Natale

irca
SINCE 1919

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO

FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

Burro 82% m.g.	335 g
Farina W 150-180	500 g
CACAO IN POLVERE	60 g
Zucchero a velo	230 g
Uova intere	72 g



PROCEDIMENTO

Sabbiare burro, farina e cacao. Aggiungere lo zucchero e infine le uova.

CREMOSO FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	95 g
Tuorli	40 g
Zucchero semolato	25 g
Latte intero	125 g
Panna 35%	125 g

PROCEDIMENTO

Realizzare una crema inglese con il latte, la panna, lo zucchero e i tuorli. Versare sul cioccolato e mixare bene.

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



Dolci
ACADEMY

Rosso Natale

irca
SINCE 1919

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO

GELATINA AI LAMPONI

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI	300 g
Zucchero semolato	30 g
Gelatina oro	8 g

PROCEDIMENTO

Scaldare una parte di purea per sciogliere la gelatina precedentemente idratata. Aggiungere alla restante purea e zucchero e miscelare bene.



GANACHE MONTATA AL LAMPONE

INGREDIENTI

Purea di lamponi	250 g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34%	370 g
Panna al 35% m.g.	390 g
Gelatina in polvere	2 g

PROCEDIMENTO

Scaldare la purea di lamponi e versarla sul cioccolato e sulla massa di gelatina. Emulsionare bene con un mixer a immersione. Aggiungere la panna fredda e lasciar cristallizzare in frigo 12 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

- 1 - Frolla al cacao
- 2 - Cremoso fondente
- 3 - Gelatina ai lamponi
- 4 - Ganache montata al lampone
- 5 - Mirror Lampone
- 6 - Lamponi freschi

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



Dolci
ACADEMY