

Salvatore Toma

**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

**Maritozzi de rosa**



**Maritozzi de rosa**

## PREPARACIÓN E INGREDIENTES

---

### MARITOZZI

- 500 g Harina para masas fermentadas
- 7 g Levadura de cerveza seca
- 30 g Huevos
- 225 g Leche entera
- 100 g Azúcar
- 10 g Sal
- 75 g Mantequilla

### CREMA DE FRAMBUESA

- 300 g Puré de frambuesas
- 300 g Mantequilla
- 300 g Azúcar
- 100 g Agua
- 300 g Huevos
- 300 g Yemas
- 400 g Azúcar
- 200 g **Chocolate Nuances Frambuesa**  
**Icam Professional Cód. 8568**

### GLASEADO CRUJIENTE DE DE CHUNKS FRAMBUESA

- 900 g **Chocolate Nuances Frambuesa**  
**Icam Professional Cód. 8568**
- 100 g **Manteca de Cacao en gotas**  
**Icam Professional Cód. 7852**
- 35 g Chunks Frambuesa
- 100 g Nibs de frambuesas liofilizadas

### ESPUMA INVERTIDA DE CHUNKS FRAMBUESA

- 1200 g Nata
- 300 g Puré de frambuesas
- 12 g Cola de pescado
- 60 g Agua fría
- 800 g **Chocolate Nuances Frambuesa**  
**Icam Professional Cód. 8568**

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Maritozzi de rosa

### SELECCIÓN DE PRODUCTOS

---



#### **Chocolate Nuances Frambuesa Icam Professional**

Notas claras a frambuesa y típica acidez, seguida de agradables matices dulces y de leche. Con fruta en polvo.



#### **Manteca de Cacao en gotas Icam Professional**

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.

## PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

---

### MARITOZZI

Mezclar la harina y la levadura de cerveza seca. Añadir huevos, leche entera y azúcar. Dejar que ligue bien y añadir sal y mantequilla. Cuando se absorba la mantequilla, retirar la masa de la máquina y dejar reposar durante 30 minutos. Dividir la masa y hacer la forma. Dejar que se fermente hasta que doble su tamaño. Dar brillo y cocer a 160 °C durante 15 minutos válvula cerrada con humedad.

### CREMA DE FRAMBUESA

Calentar a la vez el puré de frambuesas, la mantequilla, el azúcar y el agua. Verter en las yemas, los huevos y el azúcar. Hervir y añadir los chunks. Emulsionar y dejar en el frigorífico.

### GLASEADO CRUJIENTE DE CHUNKS FRAMBUESA

Templar por separado el chocolate y la manteca de cacao. Mezclar todo y añadir los nibs y los Chunks Frambuesa.

### ESPUMA INVERTIDA DE CHUNKS FRAMBUESA

Calentar a la vez la nata, el puré de frambuesas, la cola de pescado, el agua fría y los chunks. Emulsionar y dejar cubierto 1 noche en el frigorífico. Montar cuando sea necesario.