Ilenia Zini

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Yogo cake de frambuesa

Yogo cake de frambuesa

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946
SINCE 1946 ICAM PROFESSIONAL

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Ilenia Zini

Yogo cake de frambuesa

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Tarro

CREMOSO DE CHOCOYO

185	g	Leche
1		Vainilla en rama
10	g	Glucosa
2	g	Gelatina en polvo
10	g	Agua
280	g	**Chocolate Blanco con Yogur Chocoyo Icam Professional Cód. 8198**
10	g	Yogur en polvo
375	g	Nata

GELÉE DE FRAMBUESA

250	g	Puré de frambuesas
45	g	Azúcar
5	g	Gelatina en polvo
25	g	Agua

CRUMBLE DE ALMENDRAS

200	g	Mantequilla
200	g	Azúcar
200	g	Harina para galletas
200	g	Almendra en polvo
c/n		Sal

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Ilenia Zini

Yogo cake de frambuesa

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CREMOSO DE CHOCOYO

Llevar a ebullición la leche, la vainilla y la glucosa. Filtrar, añadir la gelatina rehidratada y verter un chorrito en el chocolate con yogur. Mezclar bien hasta obtener una textura elástica y brillante. Añadir la nata líquida fría y mezclar unos minutos más. Echar directamente en los moldes de silicona, abatir y conservar el producto bajo cero.

GELÉE DE FRAMBUESA

Llevar a 40-50 °C el puré de frambuesas junto con el azúcar, retirar del fuego y agregar la gelatina en polvo. Dejar templar y echar directamente en el fondo del tarro. Abatir a temperatura positiva y dejar cristalizar.

CRUMBLE DE ALMENDRAS

Mezclar todos los ingredientes fríos en la batidora amasadora con paleta hasta obtener un compuesto desgranado. Esparcir de manera uniforme sobre la fuente con papel de horno y cocer a 165 °C durante 12-15 minutos. Conservar lejos de la humedad.

MONTAJE

Echar el gelée de frambuesa en el tarro, dejar cristalizar y poner encima el cremoso de yogur. Decorar la superficie con frambuesas frescas, crumble de almendras y brotes verdes.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Chocolate Blanco con Yogur Chocoyo Icam Professional
A partir de sus valoradas recetas a base de manteca de cacao de primera presión, Icam introduce el yogur en polvo (17%) y crea un nuevo sabor en el mercado. Surge así un nuevo chocolate blanco de típico sabor a yogur, acídulo y fresco, dulce y redondo con notas a vainilla.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946 ICAM PROFESSIONAL