

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Maritozzi in rosa



Maritozzi in rosa

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

MARITOZZI

500	g	Farina lievitati
7	g	Lievito di birra secco
30	g	Uova
225	g	Latte intero
100	g	Zucchero
10	g	Sale
75	g	Burro

CREMA AL LAMPONE

300	g	Purea di lamponi
300	g	Burro
300	g	Zucchero
100	g	Acqua
300	g	Uova
300	g	Tuorli
400	g	Zucchero
200	g	Chocolate Nuances Lampone Icam Professional Cod. 8568

GLASSATURA CROCCANTE

CUBETTONI LAMPONE

900	g	Chocolate Nuances Lampone Icam Professional Cod. 8568
100	g	Burro di Cacao in gocce Icam Professional Cod. 7852
35	g	Cubetti di lampone
100	g	Granella di lamponi liofilizzati

SPUMA INVERSA

CUBETTONI LAMPONE

1200	g	Panna
300	g	Purea di lamponi
12	g	Colla di pesce
60	g	Acqua fredda
800	g	Chocolate Nuances Lampone Icam Professional Cod. 8568

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Maritozzi in rosa

SELEZIONI PRODOTTI



Chocolate Nuances lampone Icam Professional

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita da piacevoli sentori dolci e di latte. Con frutta in polvere.



Burro di Cacao in gocce Icam Professional

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

MARITTOZZI

Miscelare assieme la farina e il lievito di birra secco. Aggiungere uova, latte intero e zucchero. Far legare bene ed aggiungere sale e burro. Assorbito il burro, togliere l'impasto dalla macchina e lasciar puntare 30'. Pezzare e formare. Lasciar lievitare sino al raddoppio. Lucidare e cuocere a 160° C per 15' VC con umidità.

CREMA AL LAMPONE

Riscaldare assieme purea di lamponi, burro, zucchero e acqua. Versare su tuorli, uova e zucchero. Bollire e aggiungere i cubettoni. Emulsionare, porre in frigo.

GLASSATURA CROCCANTE CUBETTONI LAMPONE

Temperare separatamente il cioccolato e il burro di cacao. Miscelare assieme ed aggiungere la granella e i cubetti di lampone.

SPUMA INVERSA CUBETTONI LAMPONE

Riscaldare assieme panna, purea di lamponi, colla di pesce, acqua fredda e i cubettoni. Emulsionare e porre in frigo coperto per 1 notte. Montare all'occorrenza.