

# Framjo Dessert

UNA RICETTA DI  
L'ÉCOLE VALRHONA

Ricetta calcolata per 60 entremets da 6 cm di diametro.

## BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

410 g Farina di mandorle  
extra fine  
300 g Zucchero semolato  
600 g Uova intere  
160 g Burro disidratato 84%  
130 g Albumi  
80 g Zucchero semolato

: Montare nella planetaria la polvere di mandorle, la  
: quantità maggiore di zucchero e le uova poi mixare e  
: aggiungere il burro.  
: Nel frattempo, montare gli albumi con la seconda  
: quantità di zucchero amalgamare delicatamente i  
: due composti.  
: Stendere in cornice e cuocere a 180°C per 15/20  
: minuti.

## CREMOSO INSPIRATION LAMPONE

260 g Polpa di lampone  
13 g Glucosio DE3840  
8 g Gelatina in polvere 220 Bloom  
40 g Acqua d'idratazione  
340 g **INSPIRATION LAMPONE**  
530 g Panna UHT 35%

: Riscaldare la polpa con il glucosio a circa 80°C, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.  
: Gradualmente versare la copertura di frutta sciolta.  
: Mixare il prima possibile per completare l'emulsione.  
: Aggiungere la panna fredda.  
: Mixare ancora.  
: Lasciar cristallizzare in frigorifero.

## GANACHE MONTATA COCCO OPALYS

300 g Polpa di cocco  
85 g Latte di cocco  
40 g Glucosio DE3840  
330 g **OPALYS 33%**  
680 g Panna UHT 35%  
85 g Latte di cocco  
35 g Liquore malibu

: Riscaldare il mix polpa, latte di cocco e glucosio.  
: A poco a poco versare il composto caldo sopra il cioccolato fuso.  
: Mixare subito per completare l'emulsione.  
: Aggiungere la panna da montare fredda.  
: Miscelare di nuovo.  
: Mettere in frigorifero e lasciare cristallizzare preferibilmente per una notte.  
: Montare.

## COMPOSTA DI LAMPONE

50 g Zucchero semolato  
17 g Pectina NH  
530 g Polpa di lampone  
110 g Glucosio DE3840  
65 g Succo di limone giallo  
210 g Zucchero semolato  
11 g Gelatina in polvere 220 Bloom  
55 g Acqua d'idratazione

: Mescolare la piccola quantità di zucchero con la pectina.  
: Riscaldare la polpa di lampone con glucosio e zucchero a 40°C e aggiungere la miscela di zucchero  
: / pectina.  
: Portare a ebollizione, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e il succo di limone.

## GLASSA ABSOLU CRISTAL DA SPRUZZARE

450 g **Absolu cristal**  
45 g Acqua

: Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu cristal con l'acqua e mixare.  
: Spruzzare con una pistola da cucina a 80°C circa.

## MONTAGGIO E FINITURA

### QB Perle croccanti Inspiration Lampone

Preparare il biscotto, il cremoso, la ganache montata e la composta.

Con una fustella tonda ricavare 60 biscotti di 5,5 cm di diametro.

Versare 20 g di cremoso con una sac a poche e cospargere con 5 g di perle croccanti Inspiration lampone prima di congelare.

Utilizzando un imbuto a stantuffo, versare 15 g di composta calda sul fondo di ogni stampo semi-sfera di 6 cm di diametro e congelare.

Montare la ganache fino ad ottenere una consistenza spumosa ed morbida.

Con una sac à poche, versare 25 g di ganache montata sopra la composta, quindi posare l'inserito di biscotto, cremoso e perle con una leggera pressione.

Surgelare.

### Finitura:

Togliere i dolci dagli stampi e spruzzarli con la glassa Absolu cristal calda.

Preparare delle strisce di rhodoid (1,5 cm x 23 cm) di cioccolato bianco pre-cristallizzato e avvolgerle intorno ai dolci.

Decorare il bordo con perle croccanti Inspiration lampone (vedi foto).

Terminare con un decoro personalizzato con il vostro logo.

