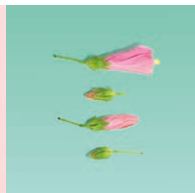
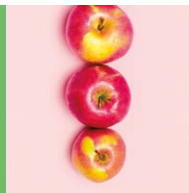
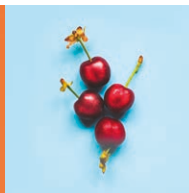
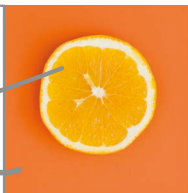




SIGNATURE
FRUIT



B

RAZO DE GITANO
FRAMBUESA COCO



BRAND
AMBASSADOR

Receta original de
Philippe RIGOLLOT



g

RECETA PARA 2 MOLDES ALARGADOS

CRUJIENTE DE COCO

AZÚCAR	98
MANTEQUILLA	106
ALMENDRAS LAMINADAS	81
COCO RALLADO	49
HARINA	24
SAL	0,8

Mezclar con la pala de la batidora la mantequilla y el azúcar.
Añadir el resto de ingredientes y mezclar 5 minutos en 1ª velocidad.
Extender con la laminadora 2 hojas de 15 x 49.
Hornear a 175°C durante 12 minutos y, al sacar del horno, dividir por la mitad.
Dejar enfriar.

BIZCOCHO DE FRAMBUESA

PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	170
AZÚCAR	78
CLARAS DE HUEVO SECAS	15
YEMAS DE HUEVO	55
MANTEQUILLA	42
ALMENDRA EN POLVO	75
HARINA	63

Rehidratar las claras con el puré y montar con el azúcar.
Añadir las yemas y luego los polvos y la mantequilla fundida.
Extender en una mitad de placa de 20 x 50.
Cocer a 175°C durante 10/12 minutos.

COMPOTA DE FRAMBUESA

PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	270
TROZOS DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	150
AZÚCAR	70
PECTINA NH	5
ZUMO DE LIMÓN	4

Calentar el puré y los trozos de frambuesas y añadir el azúcar y la pectina.
Hervir de 2 a 3 minutos e incorporar el zumo de limón.
Conservar en el frigorífico.
Mezclar antes de utilizar.
Extender sobre el bizcocho y congelar.

CREMOSO DE FRAMBUESA

PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	645
YEMAS DE HUEVO	95
AZÚCAR	95
MANTEQUILLA	150
PECTINA NH	14
ESTABILIZANTE DE HELADO	5

Calentar el puré a 40°C y añadir el azúcar, la pectina y el estabilizante.
Llevar a ebullición, añadir las yemas y mezclar bien.
Enfriar a 35°C y añadir la mantequilla pomada mezclando.

MOUSSE DE MERENGUE DE COCO Y COCO RALLADO

PURÉ DE COCO Y COCO RALLADO 10 % RAVIFRUIT	850
GELATINA EN POLVO 200 BLOOM	22
MERENGUE ITALIANO	170
NATA 35 % MG	510

Semimontar la nata y reservar. Descongelar el puré a 10°C.
Preparar el merengue italiano e hidratar la gelatina con 1/3 de puré.
Calentar la gelatina rehidratada a 50 °C. Incorporar el resto del puré.
Prever una temperatura de 25 °C en la preparación del puré e incorporar a la nata semimontada. Por último, añadir el merengue y utilizar de inmediato.

MERENGUE ITALIANO

CLARAS DE HUEVO	62
AZÚCAR	101
AGUA	26

Cocer el agua y el azúcar a 121°C y añadir a las claras montadas a velocidad media.
Mantener a velocidad media hasta obtener una temperatura de 20°C y utilizar.

GLASEADO "PLEIN FRUIT" DE FRAMBUESA

PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	945
AGUA	495
GLUCOSA	265
PECTINA NH	18
ESTABILIZANTE DE SORBETE	10
AZÚCAR	265

Calentar a 50°C el agua, el puré y la glucosa.
Añadir batiendo la mezcla de azúcar, pectina y estabilizante.
Hervirlo todo 1 minuto. Enfriar durante 4 horas como mínimo.
Calentar, mezclar y utilizar a una temperatura de 37°C/40°C.

En un marco de 10 x 49 con un bizcocho untado de compota de frambuesa (150 g) y cremoso de frambuesa; a continuación, cerrar con otro bizcocho untado de compota de frambuesa. Congelar. Dividir el insert por la mitad. Verter la mousse de coco en los moldes (700 g por molde).
Cerrar con el crujiente y congelar.
Cubrir con el glaseado "plein fruit" de frambuesa y decorar con círculos de chocolate blanco.
Bizcocho de 450 g para 1/2 placa.

