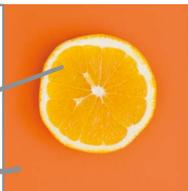




SIGNATURE
FRUIT



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.

