

L' Adagio

1. Bizcocho de frambuesa

Calentar a 103°C:

- 800 grs de puré de frambuesa *La Fruitière*
- 400 grs de azúcar

Añadir a

- 500 grs de claras de huevo

Mezclar delicadamente con

300 grs de yemas de huevo

250 grs de harina

Disponer 650grs de esta preparación en cada hoja de 60 X 40 cms

2. Ponche de Frutas del bosque

Calentar:

- 200 grs de sirope a 30° Brix
- 50 grs de puré de frambuesa *La Fruitière*
- 50 grs de puré de fresa *La Fruitière*
- 50 grs de puré de grosella *La Fruitière*

Añadir, a 30°C

30 grs de kirsch

Emborrachar los bizcochos

3. Mousse de frutas del bosque

Calentar:

660 grs de puré de frutas del bosque *La Fruitière*

Añadir

20 grs de gelatina (10 hojas)

Hacer un merengue italiano con

580 grs de claras

100 grs de azúcar + 400 grs de agua a 119°C

Tomar 500 grs y mezclar delicadamente con el puré.

Añadir 500 grs de nata espumosa.

4. Mousse de mango

Mismo procedimiento que para la mousse de frutas del bosque con:

800 grs de puré de mango *La Fruitière*

28 grs de gelatina

300 grs de merengue

500 grs de nata



5. Decoración de merengue italiano a la frambuesa

Calentar a 105°C

400 grs de puré de frambuesa *La Fruitière*

200 grs de azúcar

250 grs de claras

Disponer y caramelizar

décor fruit + chocolat

mousse fruits rouges

mousse mangue

meringue framboise

biscuit framboise