



MINI CYLINDER - TROPICAL WHITE

MONOPORZIONE AL COCCO, LAMPONE E MANGO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO
ZUCCHERO SEMOLATO
UOVA INTERE
LATTE FRESCO INTERO

g 100
g 110
g 110
g 24

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare una notte in frigorifero.
Stenderere su una teglia 40x60 cm e cuocere a 170°C per 10-12 minuti.

GELATINA DI LAMPONI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
LILLY NEUTRO
ACQUA

g 500
g 75
g 75

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta LILLY NEUTRO con l'acqua, aggiungere il FRUTTIDOR LAMPONE.

CREMA BASE

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO	g 25
PANNA 35% M.G. - (1)	g 125
GLUCOSIO	g 5
LILLY NEUTRO	g 18
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 150
BURRO DI CACAO	g 10
PANNA 35% M.G. - (2)	g 75

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1), il latte e GLUCOSIO, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare bene.
Incorporare SINFONIA BIANCO, BURRO DI CACAO e mixare bene.
Aggiungere a filo la panna (2) fredda e miscelare. Lasciate riposare per qualche ora.

CREMA AL LAMPONE

INGREDIENTI

CREMA BASE	g 400
PUREA DI LAMPONI	g 240

PREPARAZIONE

Mescolare la purea con la crema base precedentemente realizzata ed emulsionare con l'aiuto di un mixer ad immersione.

FARCITURA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 300
MIRROR NEUTRAL	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare FRUTTIDOR MANGO e MIRROR NEUTRAL.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare un disco di biscotto al cocco sul fondo del mini cylinder white/dark speckled Dobra.

Formare uno strato di gelatina ai lamponi.

Completare il riempimento del mini cylinder con uno strato di crema al lampone.

Dressare sulla superficie del cilindro la farcitura al mango.

Decorare con CURVY SPOT GREEN DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE