



TROPICAL SAVARIN

MONOPORZIONE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

PREPARAZIONE

g 250 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.
g 250 Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220°C per 8 min.
Una volta freddo tagliare dei dischi da 10cm di diametro.

CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE
ACQUA
OLIO DI SEMI
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE

PREPARAZIONE

g 500 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità media.
g 190 Riempire a 3/4 una teglia 30x40cm e cuocere in forno a 175°C per 25-30 minuti.
g 190 Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
g 20

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - LEGGERMENTE SCALDATO

PREPARAZIONE

Q.B. Spalmare il PRALIN DELICRISP sulla superficie del cake alla vaniglia e conservare in frigorifero.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 125
g 25
g 250
g 250

PREPARAZIONE

Disperdere il LILLY NEUTRO nel latte.
Versare sopra al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione, ottenendo una ganache.
Quando la ganache avrà raggiunto i 30°C aggiungere la panna semi montata ottenendo così una mousse.

CREMOSO TROPICALE

INGREDIENTI

PUREA DI FRUTTA - MANGO
PUREA DI FRUTTA - PASSION FRUIT
GLUCOSIO
UOVA
TUORLO
LILLY NEUTRO
BURRO DI CACAO

g 80
g 60
g 15
g 50
g 35
g 30
g 35

PREPARAZIONE

Realizzare una crema inglese cuocendo i primi cinque ingredienti in un pentolino a 85°C.
Aggiunger il LILLY NEUTRO e il BURRO DI CACAO ed emulsionare con un frullatore a immersione.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45-50C°

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà gli stampi savarin diametro 8cm con la mousse al cioccolato.

Abbatere.

Riempire fino al bordo con il cremoso tropicale.

Abbatere fino a completo congelamento.

Sfornare i savarin e glassarli con il MIRROR NEUTRAL.

Posizionare i savarin sui dischi di biquit al cioccolato.

Realizzare dei cilindri di cake alla vaniglia di 2cm di diametro e posizzinarli al centro del dolce.

Decorare con COCO DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE