



## EXOTIC CAKE

### BASE DI PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 400
UOVA INTERE	g 100

#### PREPARAZIONE

Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far riposare in frigorifero ed una volta coppato un anello del diametro di 18cm, cuocere a 170 gradi per 12 minuti.

### FINANCIER MANDORLE E COCCO

#### INGREDIENTI

COCCO DISIDRATATO	g 200
AVOLETTA	g 200
ZUCCHERO A VELO	g 85
FARINA DI GRANO TENERO	g 62
VIGOR BAKING	g 7
ALBUME	g 300
MIELE	g 37
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 275

#### PREPARAZIONE

Unire tutte le polveri, aggiungere gli albumi a temperatura ambiente, successivamente il burro fuso insieme al miele.

Cuocere a 180 gradi per 10 minuti

### STRATO CROCCANTE AL CARMELLO

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
---------------------------------------	------

#### PREPARAZIONE

Stendere un leggero strato direttamente sul financier cotto

## GELIFICATO AL MANGO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO - NON FRULLATO	g 200
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA	g 20

### PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il fruttidor, unire acqua e lilly neutro, mischiare e abbattere all'interno di uno stampo da inserto del diametro di 14 cm, con sotto il financier ed il croccantino

## NAMELAKA AL COCCO

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 45
JOYGELATO COCCO	g 16
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 340
PANNA	g 250

### PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato bianco ed infine con la panna fredda.

Versare negli stampi da inserto del diametro di 14cm ed abbattere

## CARAMELLO TROPICALE

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 100
FRUTTIDOR MANGO	g 300
SALE	g 4

### PREPARAZIONE

Scaldare tutti gli ingredienti insieme e mischiare accuratamente.

Depositare al di sopra della namelaka congelata ed abbattere

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E COCCO**

---

### **INGREDIENTI**

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 500
PANNA	g 100
ACQUA	g 200
COCCO DISIDRATATO	g 68
LILLY NEUTRO	g 115
ACQUA	g 115
PANNA	g 600

### **PREPARAZIONE**

Portare a leggera ebollizione panna, acqua e cocco rapè, mixare con il cioccolato e quando la temperatura scende sotto i 30 gradi, mischiare delicatamente con gli ultimi 3 ingredienti semimontati.

## **GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE**

---

### **INGREDIENTI**

ACQUA - PER GELATINA	g 132
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA	g 150
ZUCCHERO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE SCREMATO CONDENSATO	g 200
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 250

### **PREPARAZIONE**

Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato

Raffreddare per una notte

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Depositare 250 gr di mousse, successivamente il primo inserto con 130 gr di namelaka e 100 gr di caramello, continuare con altri 250g di mousse, ed infine il secondo inserto con 130 gr di gelificato al mango e 75 gr di financier cosperso da 35 gr di croccantino.

Abbatte, glassare preriscaldando la glassa a 35 gradi e mettere sulla frolla.



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE