



## 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