



## LA FORESTA INCANTATA

### PAN DI SPAGNA AL COCCO

---

#### INGREDIENTI

ALBUMI - (1)  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ZUCCHERO A VELO  
GRANCOCCO  
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00  
ALBUMI - (2)  
PUREA DI COCCO

g 225  
g 125  
g 110  
g 110  
g 50  
g 75  
g 25

#### PREPARAZIONE

Mixare in una planetaria la farina con il cocco in polvere e lo zucchero a velo.  
Aggiungere alla miscela gli albumi (2) e la purea di cocco.  
Montare gli albumi (1) con lo zucchero semolato, quindi aggiungerli delicatamente alla miscela precedentemente ottenuta.  
Versare il composto su una teglia da forno e livellare con l'aiuto di una spatola.  
Cuocere a 170°C in forno ventilato per circa 25 minuti.  
Una volta raffreddato tagliare in dischi di 8cm di diametro.

### CREMA CROCCANTE

---

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY

g 120

### DECORAZIONE EFFETTO NEVE

---

#### INGREDIENTI

COLORANTE - SPRAY BIANCO EFFETTO VELLUTO

## CREMA INGLESE

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
PANNA 35% M.G.  
TUORLI D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO

### PREPARAZIONE

g 115 Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.  
g 115 Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.  
g 45  
g 20 Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.  
Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

## CREMA ESOTICA AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

CREMA INGLESE  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%  
PUREA DI PASSION FRUIT  
POLPA DI BANANA

### PREPARAZIONE

g 300 Utilizzando un mixer ad immersione, emulsionare la crema inglese e il cioccolato fuso.  
g 300 Aggiungere la purea di passion fruit e le banane schiacciate.  
g 140 Lasciar cristallizzare nel frigorifero fino al raggiungimento di una consistenza cremosa.  
g 140 Dressare l'impasto in stampi di silicone per inserti e congelare.

## MOUSSE AL COCCO

---

### INGREDIENTI

PUREA DI COCCO  
LILLY NEUTRO  
PANNA 35% M.G.

### PREPARAZIONE

g 500 Scaldare 125gr di purea di cocco a 85°C.  
g 80 Aggiungere il LILLY NEUTRO, quindi aggiungere la rimanente purea di cocco fredda, miscelare e portare a 21°C.  
g 400 Aggiungere la panna montata.  
Colare in stampi di silicone, aggiungere all'interno la crema esotica al cioccolato al latte congelata e infine porre in congelatore.

**INGREDIENTI**

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

g 300

**COMPOSIZIONE FINALE**

Stendere un sottile strato di crema croccante sopra ai dischi di pan di spagna al cocco, quindi utilizzare lo spray bianco su tutta la superficie per creare la decorazione effetto neve.

Estrarre dagli stampi la mousse al cocco e coprirla con la glassa bianca, quindi adagiarla sopra i dischi di pan di spagna al cocco.

Decorare con Dobra: REINDEER e SNOWBALL.