



GEMMA DEI TROPICI

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL COCCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

GRANCOCCO

g 500

g 600

g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi

cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

GELIFICATO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL - A TEMPERATURA AMBIENTE

LILLY NEUTRO

ACQUA - A 40°C

g 400

g 100

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY - SCALDATO A 30°C

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo tagliare con un anello d'acciaio della stessa dimensione dell'inserto gelificato della torta.

Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 800
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 160
ACQUA	g 240

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL - SCALDATO A 45°C	Q.B.
-----------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato tropicale congelato e l'inserito croccante.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e ricoprire con MIRROR TROPICAL.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

