



CHOCONUT

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE DAL SAPORE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL COCCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

GRANCOCCO

g 500

g 600

g 200

PREPARAZIONE

Montare i primi due ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Aggiungere GRANCOCCO e montare ancora per 1 minuto.

Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

GELIFICATO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 400

g 100

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisione.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE	g 300
LILLY NEUTRO	g 70
ACQUA	g 70
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - Q.B
PRALIN DELICRISP COCONTY - Q.B

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit al cocco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, glassare il dolce con CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE miscelato con un 20% di PRALIN DELICRISP COCONTY, il tutto scaldato a 32 °C.

Decorare la superficie della monoporzione con delle mezze sfere di cioccolato decorate con cocco rapè in modo da creare una piccola noce di cocco.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE