



## ESOTICA

### BASE CROCCANTE

#### INGREDIENTI

RISO SOFFIATO	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - SCIOLTO	g 50

#### PREPARAZIONE

Mischiare il riso e il cioccolato assieme e stenderli dentro un anello di acciaio per creare la base della torta.

### MOUSSE AL PROFUMO DI BASILICO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA FREDDA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
BASILICO - FOGLIE FRESCHE	15-20

#### PREPARAZIONE

Fare un'infusione a freddo per tutta la notte la panna con le foglie di basilico precedentemente lavate.

La mattina togliere le foglie dalla panna, inserire l'acqua fredda - il LILLY NEUTRO e semi-montare .

### CHANTILLY FRUTTATA ALL'ALBICOCCA

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ - CALDO	g 200
JOYPASTE ALBICOCCA	g 40
LILLY NEUTRO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 350
PANNA 35% M.G.	g 300

#### PREPARAZIONE

Scaldare il latte e aggiungere il Lilly Neutro poi il cioccolato bianco e realizzare una ganache. Inserire in ultimo la Joypaste albicocca e la panna alla temperatura di 5°C circa. Mixare molto bene con un minipimer .

Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare tutta la notte in frigorifero.

Montare con la frusta in planetaria .

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL	g 200
ACQUA CALDA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30

### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua in microonde , sciogliere il LILLY NEUTRO ed infine aggiungere il fruttidor frullato.

Colare in stampi semisfere di silicone e congelare.

### COMPOSIZIONE FINALE

Colare sopra la base croccante circa 2 cm di mousse al basilico. Abbattere

Spruzzare con burro di cacao bianco la mousse al basilico, appoggiare al centro della torta la gelatina tropicale coperta con del BLITZ ICE , su tutto il bordo della torta dressare con bocchetta liscia la chantilly fruttata all'albicocca. Porre in congelatore per qualche minuto .

Con l'aiuto di uno scavino piccolo scaldato con un cannello , creare un buco sulla parte superiore del ciuffo di chantilly fruttata. Dressare all'interno del buco un po' di MIRROR TROPICAL .



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF