



## SFERA MIGNON TROPICAL

### MIGNON AL COCCO E ANANAS

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### INSERTO ALL'ANANAS

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

LILLY NEUTRO

ACQUA - TIEPIDA

##### PREPARAZIONE

- g 100 Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.
- g 10 Unire il FRUTTIDOR ANANAS ed emulsionare con un mixer ad immersione.
- g 50 Dressare il composto così ottenuto in stampini a mezza sfera in silicone riempiendoli per circa 1/3 del volume ed abbattere a temperatura negativa fino a completo indurimento.

#### RICETTA MOUSSE AL COCCO

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - (1)

PANNA 35% M.G. - (1)

ACQUA - (1)

JOYGELATO COCCO

PANNA 35% M.G. - (2)

ACQUA - (2)

LILLY NEUTRO

##### PREPARAZIONE

- g 200 Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco
- g 40 miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
- g 80 A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una
- g 25 consistenza morbida.
- g 240 Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.
- g 50 Dressare la mousse negli stampi in silicone ed inserire il gelificato all'ananas.
- g 50 Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

#### FINANCIER AL COCCO

##### INGREDIENTI

##### PREPARAZIONE

COCCO RAPÉ  
FARINA "DEBOLE"  
FARINA DI MANDORLE  
ZUCCHERO A VELO  
VIGOR BAKING  
SALE FINO  
ALBUME - AMBIENTE  
MIELE  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 80  
g 25  
g 40  
g 75  
g 3  
Pizzico  
g 120  
g 15  
g 110

Miscelare con cura le polveri con frusta.  
Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro fuso.  
Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e l'inserito all'ananas), circa 15 grammi di prodotto per ogni singola mezza sfera.  
Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed un peso.  
Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13 minuti, aprire la valvola gli ultimi minuti.  
Abbatte in negativo le mezze sfere di financier.

### GLASSA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

---

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

#### PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare il CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL alla temperatura di 30-35°C.  
Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei financier.

### FINITURA

---

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO - BIANCO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Spruzzare un leggero strato di burro di cacao effetto velluto bianco sulla mezza sfera di mousse al cocco.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta glassate le basi di financier, adagiarci sopra le mezze sfere di bavarese spruzzate con il velvett bianco.

Decorare con gli SPOTS PASTEL gialli (le due dimensioni più piccole) cod.77228.



**RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE