



TROPICAL SAVARIN

MONOPORZIONE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

g 250

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 250

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.

Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220°C per 8 min.

Una volta freddo tagliare dei dischi da 10cm di diametro.

CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

g 500

ACQUA

g 190

OLIO DI SEMI

g 190

JOYPASTE VANIGLIA CARIBE

g 20

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità media.

Riempire a 3/4 una teglia 30x40cm e cuocere in forno a 175°C per 25-30 minuti.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - LEGGERMENTE SCALDATO

Q.B.

PREPARAZIONE

Spalmare il PRALIN DELICRISP sulla superficie del cake alla vaniglia e conservare in frigorifero.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE	g 125
LILLY NEUTRO	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 250
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 250

PREPARAZIONE

Disperdere il LILLY NEUTRO nel latte.
Versare sopra al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione, ottenendo una ganache.
Quando la ganache avrà raggiunto i 30°C aggiungere la panna semi montata ottenendo così una mousse.

CREMOSO TROPICALE

INGREDIENTI

PUREA DI FRUTTA - MANGO	g 80
PUREA DI FRUTTA - PASSION FRUIT	g 60
GLUCOSIO	g 15
UOVA	g 50
TUORLO	g 35
LILLY NEUTRO	g 30
BURRO DI CACAO	g 35

PREPARAZIONE

Realizzare una crema inglese cuocendo i primi cinque ingredienti in un pentolino a 85°C.
Aggiunger il LILLY NEUTRO e il BURRO DI CACAO ed emulsionare con un frullatore a immersione.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45-50C°	Q.B.
-------------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà gli stampi savarin diametro 8cm con la mousse al cioccolato.

Abbatere.

Riempire fino al bordo con il cremoso tropicale.

Abbatere fino a completo congelamento.

Sformare i savarin e glassarli con il MIRROR NEUTRAL.

Posizionare i savarin sui dischi di biquit al cioccolato.

Realizzare dei cilindri di cake alla vaniglia di 2cm di diametro e posizzarli al centro del dolce.

Decorare con COCO DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE