TROPICAL ZEN TART COCCO

CROSTATA MODERNA AI FRUTTI TROPICALI E MOUSSE AL COCCO
DOSI PER 6 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1050
BURRO 82% M.G.	g 260
UOVA INTERE	g 175
FARINA DI MANDORLE	g 115
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90
SALE FINO	g 4

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.

Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati "Silikomart Tarte Ring Round".

Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

CREMA CON INCLUSIONI TROPICAL

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL a circa 35-40°C.

CREMOSO AL MANGO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 50
PANNA 35% M.G.	g 50
TUORLO D'UOVO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 5
LILLY NEUTRO	g 12.5
FRUTTIDOR MANGO	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 75

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.

Portare il composto a 84°C.

Unire al composto caldo appena ottenuto il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR MANGO.

Mixare e far freddare.

MOUSSE AL COCCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYGELATO COCCO	g 35

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".

Abbattere a -40°C fino a indurimento.

GLASSATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
COCCO RAPÉ	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una spatolina e di un pennello formare uno strato di circa mezzo centimetro di CHOCOCREAM sul fondo e sulle pareti interne del fondo di frolla cotto.
Proseguire con il cremoso al mango fino a riempire la tartelletta di frolla.
Concludere applicando il disco di mousse al cocco e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.
Decorare con cocco rapè, DOBLA COCO 77207 e DOBLA FLOWER WHITE.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE