EXOTIC CAKE

BASE DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 400
UOVA INTERE	g 100

PREPARAZIONE

Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far riposare in frigorifero ed una volta coppato un anello del diametro di 18cm, cuocere a 170 gradi per 12 minuti.

FINANCIER MANDORLE E COCCO

INGREDIENTI

COCCO DISIDRATATO	g 200
AVOLETTA	g 200
ZUCCHERO A VELO	g 85
FARINA DI GRANO TENERO	g 62
VIGOR BAKING	g 7
ALBUME	g 300
MIELE	g 37
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 275

PREPARAZIONE

Unire tutte le polveri, aggiungere gli albumi a temperatura ambiente, successivamente il burro fuso insieme al miele.

Cuocere a 180 gradi per 10 minuti

STRATO CROCCANTE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere un leggero strato direttamente sul financier cotto

GELIFICATO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO - NON FRULLATO	g 200
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA	g 20

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il fruttidor, unire acqua e lilly neutro, mischiare e abbattere all'interno di uno stampo da inserto del diametro di 14 cm, con sotto il financier ed il croccantino

NAMELAKA AL COCCO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 45
JOYGELATO COCCO	g 16
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 340
PANNA	g 250

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato bianco ed infine con la panna fredda.

Versare negli stampi da inserto del diametro di 14cm ed abbattere

CARAMELLO TROPICALE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 100
FRUTTIDOR MANGO	g 300
SALE	g 4

PREPARAZIONE

Scaldare tutti gli ingredienti insieme e mischiare accuratamente.

Depositare al di sopra della namelaka congelata ed abbattere

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E COCCO

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 500
PANNA	g 100
ACQUA	g 200
COCCO DISIDRATATO	g 68
LILLY NEUTRO	g 115
ACQUA	g 115
PANNA	g 600

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione panna, acqua e cocco rapè, mixare con il cioccolato e quando la temperatura scende sotto i 30 gradi, mischiare delicatamente con gli ultimi 3 ingredienti semimontati.

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

ACQUA - PER GELATINA	g 132
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA	g 150
ZUCCHERO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE SCREMATO CONDENSATO	g 200
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 250

PREPARAZIONE

Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato

Raffreddare per una notte

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 250 gr di mousse, successivamente il primo inserto con 130 gr di namelaka e 100 gr di caramello, continuare con altri 250g di mousse, ed infine il secondo inserto con 130 gr di gelificato al mango e 75 gr di financier cosparso da 35 gr di croccantino.

Abbattere, glassare preriscaldando la glassa a 35 gradi e mettere sulla frolla.

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE