



GEMMA DEI TROPICI

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL COCCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

GRANCOCCO

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

g 600 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi

g 200 cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

GELIFICATO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL - A TEMPERATURA AMBIENTE

LILLY NEUTRO

ACQUA - A 40°C

PREPARAZIONE

g 400 Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

g 100 Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

g 100 Porre in congelatore fino a completo indurimento.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.
Porre in frigorifero per 1 ora.
Una volta freddo tagliare con un anello d'acciaio della stessa dimensione dell'inserto gelificato della torta.
Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

ACQUA

g 800

g 160

g 240

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato tropicale congelato e l'inserito croccante.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e ricoprire con MIRROR TROPICAL.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE