



CHOCONUT

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE DAL SAPORE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL COCCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

GRANCOCCO

PREPARAZIONE

g 500 Montare i primi due ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

g 600 Aggiungere GRANCOCCO e montare ancora per 1 minuto.

g 200 Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

GELIFICATO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

LILLY NEUTRO

ACQUA

PREPARAZIONE

g 400 Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisone.

g 100 Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE	g 300	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza
LILLY NEUTRO	g 70	morbida mescolando delicatamente.
ACQUA	g 70	
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700	

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - Q.B
PRALIN DELICRISP COCONTY - Q.B

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit al cocco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, glassare il dolce con CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE miscelato con un 20% di PRALIN DELICRISP COCONTY, il tutto scaldato a 32 °C.

Decorare la superficie della monoporzione con delle mezze sfere di cioccolato decorate con cocco rapè in modo da creare una piccola noce di cocco.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE