



ESOTICA

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| RISO SOFFIATO | g 100 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - SCIOLTO | g 50 |

PREPARAZIONE

Mischiare il riso e il cioccolato assieme e stenderli dentro un anello di acciaio per creare la base della torta.

MOUSSE AL PROFUMO DI BASILICO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| ACQUA FREDDA | g 100 |
| LILLY NEUTRO | g 100 |
| BASILICO - FOGLIE FRESCHE | 15-20 |

PREPARAZIONE

Fare un'infusione a freddo per tutta la notte la panna con le foglie di basilico precedentemente lavate.

La mattina togliere le foglie dalla panna, inserire l'acqua fredda - il LILLY NEUTRO e semi-montare .

CHANTILLY FRUTTATA ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------------|-------|
| LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ - CALDO | g 200 |
| JOYPASTE ALBICOCCA | g 40 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 350 |

PREPARAZIONE

Scaldare il latte e aggiungere il Lilly Neutro poi il cioccolato bianco e realizzare una ganache.

Inserire in ultimo la Joypaste albicocca e la panna alla temperatura di 5°C circa. Mixare molto bene con un minipimer .

Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare tutta la notte in frigorifero.

GELATINA TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL

ACQUA CALDA

LILLY NEUTRO

g 200

g 30

g 30

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua in microonde , sciogliere il LILLY NEUTRO ed infine aggiungere il fruttidor frullato. Colare in stampi semisfere di silicone e congelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare sopra la base croccante circa 2 cm di mousse al basilico. Abbattere

Spruzzare con burro di cacao bianco la mousse al basilico, appoggiare al centro della torta la gelatina tropicale coperta con del BLITZ ICE , su tutto il bordo della torta dressare con bocchetta liscia la chantilly fruttata all'albicocca. Porre in congelatore per qualche minuto .

Con l'aiuto di uno scavino piccolo scaldato con un cannello , creare un buco sulla parte superiore del ciuffo di chantilly fruttata. Dressare all'interno del buco un po' di MIRROR TROPICAL .

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF