



DOMINICA

TORTA MODERNA DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



DACQUOISE AL COCCO

INGREDIENTI

COCCO RAPÉ	g 140
ALBUME	g 250
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 100
FARINA - DEBOLE	g 45
ZUCCHERO - A VELO	g 150

PREPARAZIONE

Montare a neve ben ferma l'albume con lo zucchero semolato.
Aggiungere le polveri, precedentemente setacciate e miscelare gentilmente con una spatola.
Dressare su carta forno e infornare a 190°C per 10/12 minuti.
Abbatere.

COULIS AL MANGO E PASSION FRUIT

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
PUREA DI PASSION FRUIT	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

Dissolvere con frusta LILLY con purea di passion fruit, quindi miscelarlo al FRUTTIDOR.

MOUSSE CHANTILLY AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA - FRESCA 35% MG PER LA GANACHE	g 150
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 150
PANNA - FRESCA 35% MG (LIQUIDA)	g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna e versarla sopra il cioccolato.
Emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
A parte reidratare LILLY con acqua e aggiungerlo alla panna liquida, quindi emulsionare con la

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 50 ganache.

g 50 Refrigerare a 4°C per una notte.

Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo ad anello porre un disco di dacquoise, versare il coulis al mango e sovrapporre un secondo disco di dacquoise, precedentemente impermeabilizzato con del cioccolato temperato.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Riempire una sac a poche, munita di bocchetta liscia larga, con la mousse chantilly e dressare dei ciuffi sopra lo strato di dacquoise.

Decorare con TWIST GREEN DOBLA e GOLDEN TULIP DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE