



## TROPICAL SAVARIN

### MONOPORZIONE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISQUIT AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC  
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

##### PREPARAZIONE

g 250 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.  
g 250 Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220°C per 8 min.  
Una volta freddo tagliare dei dischi da 10cm di diametro.

#### CAKE ALLA VANIGLIA

##### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE  
ACQUA  
OLIO DI SEMI  
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE

##### PREPARAZIONE

g 500 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità media.  
g 190 Riempire a 3/4 una teglia 30x40cm e cuocere in forno a 175°C per 25-30 minuti.  
g 190 Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.  
g 20

#### INSERTO CROCCANTE

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - LEGGERMENTE SCALDATO

##### PREPARAZIONE

Q.B. Spalmare il PRALIN DELICRISP sulla superficie del cake alla vaniglia e conservare in frigorifero.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO**

---

### **INGREDIENTI**

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 125  
g 25  
g 250  
g 250

### **PREPARAZIONE**

Disperdere il LILLY NEUTRO nel latte.  
Versare sopra al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione, ottenendo una ganache.  
Quando la ganache avrà raggiunto i 30°C aggiungere la panna semi montata ottenendo così una mousse.

## **CREMOSO TROPICALE**

---

### **INGREDIENTI**

PUREA DI FRUTTA - MANGO  
PUREA DI FRUTTA - PASSION FRUIT  
GLUCOSIO  
UOVA  
TUORLO  
LILLY NEUTRO  
BURRO DI CACAO

g 80  
g 60  
g 15  
g 50  
g 35  
g 30  
g 35

### **PREPARAZIONE**

Realizzare una crema inglese cuocendo i primi cinque ingredienti in un pentolino a 85°C.  
Aggiunger il LILLY NEUTRO e il BURRO DI CACAO ed emulsionare con un frullatore a immersione.

## **GLASSATURA**

---

### **INGREDIENTI**

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45-50C°

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà gli stampi savarin diametro 8cm con la mousse al cioccolato.

Abbatere.

Riempire fino al bordo con il cremoso tropicale.

Abbatere fino a completo congelamento.

Sfornare i savarin e glassarli con il MIRROR NEUTRAL.

Posizionare i savarin sui dischi di biquit al cioccolato.

Realizzare dei cilindri di cake alla vaniglia di 2cm di diametro e posizzinarli al centro del dolce.

Decorare con COCO DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE