

TROPICAL SAVARIN

MONOPORZIONE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISQUIT AL CIOCCOLATO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-------------------------------|-------|---|
| IRCA GENOISE CHOC | g 250 | Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min. |
| UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE | 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 | PREPARAZIONE | |
|----------------------------|---|--|
| ALICE'S CAKE | Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità media. | |
| ACQUA | Riempire a 3/4 una teglia 30x40cm e cuocere in forno a 175°C per 25-30 minuti. | |
| OLIO DI SEMI g | Description Lasciar raffreddare a temperatura ambiente. | |
| JOYPASTE VANIGLIA CARIBE g | | |

INSERTO CROCCANTE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--|------|---|
| PRALIN DELICRISP TROPICAL - LEGGERMENTE SCALDATO | Q.B. | Spalmare il PRALIN DELICRISP sulla superficie del cake alla vaniglia e conservare in frigorifero. |



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--------------------------------|-------|--|
| LATTE 3.5% M.G BOLLENTE | g 125 | Disperdere il LILLY NEUTRO nel latte. |
| LILLY NEUTRO | g 25 | Versare sopra al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione, ottenendo una ganache. |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 250 | Quando la ganache avrà raggiunto i 30°C aggiungere la panna semi montata ottenendo così una |
| PANNA 35% M.G SEMI MONTATA | g 250 | mousse. |

CREMOSO TROPICALE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---------------------------------|------|--|
| PUREA DI FRUTTA - MANGO | g 80 | Realizzare una crema inglese cuocendo i primi cinque ingredienti in un pentolino a 85°C. |
| PUREA DI FRUTTA - PASSION FRUIT | g 60 | Aggiunger il LILLY NEUTRO e il BURRO DI CACAO ed emulsionare con un frullatore a immersione. |
| GLUCOSIO | g 15 | |
| UOVA | g 50 | |
| TUORLO | g 35 | |
| LILLY NEUTRO | g 30 | |
| BURRO DI CACAO | g 35 | |
| | | |
| | | |
| GLASSATURA | | |

Q.B.



INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45-50C°



COMPOSIZIONE FINALE

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

Abbattere.

Riempire fino al bordo con il cremoso tropicale.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare 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 posizinarli al centro del dolce.

Decorare con COCO DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

