



## DOMINICA

### TORTA MODERNA DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### DACQUOISE AL COCCO

##### INGREDIENTI

COCCO RAPÉ  
ALBUME  
ZUCCHERO - SEMOLATO  
FARINA - DEBOLE  
ZUCCHERO - A VELO

g 140  
g 250  
g 100  
g 45  
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  
PUREA DI PASSION FRUIT  
LILLY NEUTRO

g 200  
g 40  
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  
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%  
PANNA - FRESCA 35% MG (LIQUIDA)  
LILLY NEUTRO

g 150  
g 150  
g 200  
g 50

##### 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 ganache.

ACQUA

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