



EXOTIC ROLL

👤 Advanced level

Ein Dessert von Pastry Chef Filippo Falciola, bei dem **Fruttidor Mango, Papaya und Yuzu** eine exotische und lebendige Note verleiht. Die tropischen Noten verbinden sich mit der feinen Struktur und der Cremigkeit der Schichten zu einer frischen, modernen Balance.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

BISKUIT

Irca Genoise

Levosucrol

Eier

1000g

100g

1200g

- Alle Zutaten in der Küchenmaschine 8 bis 10 Minuten aufschlagen, auf einer Silikonmatte verstreichen und bei 200 °C ca. 6 bis 7 Minuten backen.
- Schnell abkühlen lassen.

KOKOSCREME

Kokospüree - Ravifruit

Reno X cioccolato bianco 28%

Lilly neutro

Wasser

Sahne 35% m.g.

200g

100g

40g

40g

350g

- Die Kokospüree mit Wasser und Lilly Neutro auf 40 °C erwärmen.
- Die geschmolzene weiße Schokolade Reno X bei 35 °C hinzufügen und mit einem Stabmixer gut emulgieren.
- Die kalte Sahne nach und nach hinzufügen und dabei weiter emulgieren.
- Über Nacht im Kühlschrank stabilisieren lassen, mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abgedeckt.

KOKOSGLASUR

Chocosmart cioccolato bianco
Joypaste donatello
Kokosraspeln

700g
140g
85

- Chocosmart auf 40 °C schmelzen.
- Joypaste Donatello und Kokosraspeln hinzufügen und gut vermischen.

MANGO-, PAPAYA- UND YUZU-GELEE

Fruttidor Mango, Papaya und Yuzu
Lilly Neutro
Wasser
Blitz

1000g
160g
160g
qb

- Lilly im Wasser dispergieren und zu Fruttidor Mango, Papaya und Yuzu geben.
- Gut vermischen und in eine Silikonform dressieren.
- Negativ schockfrostern.
- Fruttidor aus der Form lösen und mit Blitz glasieren.

FERTIGSTELLUNG

- Eine Schicht pürierten Fruttidor Mango, Papaya und Yuzu sowie eine Schicht Kokoscreme auf dem Biskuit verstreichen.
- Zu einer Rolle aufrollen und kalt stabilisieren lassen, Durchmesser ca. 6 cm.
- In Portionen von ca. 4,5 cm schneiden und einfrieren.
- Mit der bei 35 °C geschmolzenen Kokosglasur bis zum Rand glasieren.
- Fruttidor auf der glasierten Rolle platzieren.
- Dekorieren.



Extraordinary
made simple.