



# EXOTIC FOOTPRINT

chef Basic level

## FINANCIER ALLA NOCCIOLA

### INGREDIENTS

#### DELINOISETTE

#### VIGOR BAKING

farina tipo 00

amido di mais

albumi

burro - FUSO

### PREPARATION

825g miscelare le polveri

6g aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso

75g cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi

75g

555g

180g

## croccante fondente

### INGREDIENTS

#### PRALIN DELICRISP NOIR

### PREPARATION

qb stendere uno strato di pralin delicrisp noir sul financier cotto

## cremoso al mascarpone

---

### INGREDIENTS

latte intero

panna

### GLUCOSIO

Lilly neutro - LILLY NEUTRO

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Mascarpone

### PREPARATION

- 200g scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato in gocce ed infine con il  
175g mascarpone  
20g versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi circa  
40g  
40g  
425g  
500g

## gelificato esotico

---

### INGREDIENTS

purea di passion fruit - composta mango/passion

ravifruit

### LILY NEUTRO

### PREPARATION

- miscelare gli ingredienti a caldo  
250g versare sopra l'inserto già abbattuto, 100grammi circa  
50g abbattere nuovamente

## mousse al cioccolato fondente DOMORI ARRIBA 64%

---

### INGREDIENTS

ARRIBA FONDENTE 64% - DOMORI ARRIBA 64%

panna - 1

purea di passion fruit - RAVIFRUIT

panna - 2

Lilly neutro - LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARATION

- 200g fare una ganache con i primi 3 ingredienti,  
50g semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro  
130g unire delicatamente, versare nello stampo SILIKOMART una parte di mousse,  
200g inserire l'inserto, continuare con mousse e chiudere con il financier  
30g abbattere  
30g

## massa spruzzo

---

### INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO - arancione

BURRO DI CACAO - giallo

### PREPARATION

- 200g spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi  
200g  
qb  
qb

## **Composizione finale**

---

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi  
decorare con decori DOBLA