



# PARADISE CAKE

chef Basic level

MODERN CAKE WITH TROPICAL FLAVOURS

## DAQUOISE AL COCCO

### INGREDIENTS

albumi - a temperatura ambiente

zucchero

AVOLETTA

GRANCOCCO

zucchero a velo

farina "forte"

### PREPARATION

225g Mescolare tutti gli ingredienti in polvere.

80g Montare l'albumi con lo zucchero fino a ottenere una consistenza compatta e lucida.

150g Aggiungere progressivamente gli ingredienti secchi.

140g Dressare il composto nello stampo scelto e infornate a 170°C in forno ventilato per circa 18-20 minuti.

45g Sformare quando è ancora caldo e riporre in frigorifero.

## INSERTO CROCCANTE

### INGREDIENTS

PRALIN DELICRISP TROPICAL - leggermente scaldato

### PREPARATION

Spalmare il DELICRISP sulla daquoise fredda e congelare il tutto.

qb

## CREMA ALL'ANANAS

---

### INGREDIENTS

latte 3.5% m.g. - bollente

panna 35% m.g. - bollente

### GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### BURRO DI CACAO

### LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - fredda

purea di frutta - ananas

### PREPARATION

25g Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.

125g Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore  
5g a immersione per ottenere una ganache.

160g Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.

10g Conservare in frigorifero per 8-24 ore prima dell'utilizzo.

20g Dressare la crema sulla daquoise e conservare in congelatore.

75g

135g

## CREMA AL COCCO

---

### INGREDIENTS

latte 3.5% m.g. - bollente

panna 35% m.g. - bollente

### GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### BURRO DI CACAO

### LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - fredda

purea di frutta - cocco

### PREPARATION

25g Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.

125g Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore  
5g a immersione per ottenere una ganache.

160g Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.

10g Conservare in frigorifero per 8-24 ore prima dell'utilizzo.

20g Dressare la crema su di un foglio di acetato seguendo la forma dello stampo  
realizzando delle gocce di diverse dimensioni, realizzando una cornice e

75g mantenendo il centro aperto.

155g Congelare completamente.

## MOUSSE AL COCCO

---

### INGREDIENTS

purea di frutta - cocco

### LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - semi montata

### PREPARATION

250g Miscelare la purea con il LILLY.

90g Aggiungere la panna, incorporandola delicatamente, ottenendo una mousse

200g soda.

## **Composizione finale**

---

Posizionare la daquoise sul fondo dello stampo e coprire con la mousse al cocco fino a completo riempimento dello stampo.

Congelate completamente.

Sformare il dolce e glassare con il MIRROR.

Decorare il bordo del dolce con il cocco rapè.

Posizionare sulla superficie della torta la crema al cocco, precedentemente spruzzata con del burro cacao effetto velluto bianco.

Decorare il dolce con il FRUTTIDOR e CHOCOLATE PASSION FRUIT DOBLA.