



PARADISE CAKE

👩 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'albume con lo zucchero fino a ottenere una consistenza compatta
120g e lucida.
150g Aggiungere progressivamente gli ingredienti secchi.
140g Dressare il composto nello stampo scelto e infornate a 170°C in forno
45g ventilato per circa 18-20 minuti.
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
75g realizzando delle gocce di diverse dimensioni, realizzando una cornice e
155g mantenendo il centro aperto.
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.