



EXOTIC CAKE

👤 Basic level

Base di pasta frolla

INGREDIENTS

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova intere

PREPARATION

1000g Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far
400g riposare in frigorifero ed una volta coppato un anello del diametro di 18cm,
100g cuocere a 170 gradi per 12 minuti.

Financier mandorle e cocco

INGREDIENTS

cocco disidratato

[AVOLETTA](#)

zucchero a velo

farina di grano tenero

[VIGOR BAKING](#)

albume

miele

burro 82% m.g. - fuso

PREPARATION

200g Unire tutte le polveri, aggiungere gli albumi a temperatura ambiente,

200g successivamente il burro fuso insieme al miele.

85g Cuocere a 180 gradi per 10 minuti

62g

7g

300g

37g

275g

Strato croccante al caramello

INGREDIENTS

[PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL](#)

PREPARATION

qb Stendere un leggero strato direttamente sul financier cotto

Gelificato al mango

INGREDIENTS

[FRUTTIDOR MANGO](#) - non frullato

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

PREPARATION

200g Scaldare leggermente il fruttidor, unire acqua e lilly neutro, mischiare e

20g abbattere all'interno di uno stampo da inserto del diametro di 14 cm, con

20g sotto il financier ed il croccantino

Namelaka al cocco

INGREDIENTS

latte intero

[GLUCOSIO](#)

[LILLY NEUTRO](#)

[JOYGELATO COCCO](#)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna

PREPARATION

200g Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato

10g bianco ed infine con la panna fredda.

45g Versare negli stampi da inserto del diametro di 14cm ed abbattere

16g

340g

250g

Caramello tropicale

INGREDIENTS

[TOFFEE D'OR CAMEL](#)

[FRUTTIDOR MANGO](#)

sale

PREPARATION

100g Scaldare tutti gli ingredienti insieme e mischiare accuratamente.

300g Depositare al di sopra della namelaka congelata ed abbattere

4g

mousse al cioccolato al latte e cocco

INGREDIENTS

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

panna

acqua

cocco disidratato

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

panna

PREPARATION

500g Portare a leggera ebollizione panna, acqua e cocco rapè, mixare con il

100g cioccolato e quando la temperatura scende sotto i 30 gradi, mischiare

200g delicatamente con gli ultimi 3 ingredienti semimontati.

68g

115g

115g

600g

Glassa al cioccolato al latte

INGREDIENTS

acqua - per gelatina

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua

zucchero

[GLUCOSIO](#)

latte scremato condensato

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

PREPARATION

132g Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

22g Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte

150g condensato ed il cioccolato

300g Raffreddare per una notte

300g

200g

250g

Composizione finale

Depositare 250 gr di mousse, successivamente il primo inserto con 130 gr di namelaka e 100 gr di caramello, continuare con altri 250g di mousse, ed infine il secondo inserto con 130 gr di gelificato al mango e 75 gr di financier cosperso da 35 gr di croccantino.

Abbattere, glassare preriscaldando la glassa a 35 gradi e mettere sulla frolla.



RECIPE CREATED BY:

DAVIDE LISTA

PASTRY CHEF