

EXOTIC ROLL

Advanced level

Un postre firmado por el pastry chef Filippo Falciola, donde **Fruttidor Mango, Papaya y Yuzu** aporta un toque exótico y vibrante. Las notas tropicales se funden con la delicadeza de la estructura y la cremosidad de las capas, para lograr un equilibrio fresco y contemporáneo.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

BISCUIT

Irca Genoise	1000g
Levosucrol	100g
Huevos	1200g

- Montar todos los ingredientes en batidora planetaria durante 8/10 minutos, extender sobre tapete de silicona y cocer a 200 °C durante unos 6/7 minutos.
- Enfriar rápidamente.

CREMA DE COCO

Puré de coco - Ravifruit	200g
Reno X chocolate blanco 28%	100g
Lilly neutro	40g
Agua	40g
Nata 35% m.g.	350g

- Calentar el puré de coco con el agua y Lilly Neutro a 40 °C.
- Añadir Reno X Chocolate Blanco fundido a 35 °C y emulsionar bien con una batidora de inmersión.
- Añadir la nata fría en hilo, sin dejar de emulsionar.
- Dejar estabilizar una noche en el frigorífico, cubierta con film alimentario a contacto.

GLASEADO DE COCO

Chocosmart chocolate blanco	700g
Joypaste donatello	140g
Coco rallado	85

- Fundir Chocosmart a 40 °C.
- Añadir Joypaste Donatello y el coco rallado, y mezclar bien.

GELÉE DE MANGO, PAPAYA Y YUZU

Fruttidor Mango, Papaya y Yuzu	1000g
Lilly Neutro	160g
Agua	160g
Blitz	qb

- Dispersar Lilly en el agua y añadirlo a Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu.
- Mezclar bien y dosificar en un molde de silicona.
- Abatir en negativo.
- Desmoldar el Fruttidor del molde y glasear con Blitz.

COMPOSICIÓN FINAL

- Extender sobre el biscuit una capa de Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu triturado y una capa de crema de coco.
- Enrollar en roll y dejar estabilizar en frío, diámetro aproximado de 6 cm.
- Cortar porciones de unos 4,5 cm y congelar.
- Glasear con el glaseado de coco fundido a 35 °C hasta el borde.
- Colocar el Fruttidor sobre el roll glaseado.
- Decorar.