

EXOTIC ROLL

Advanced level

Un dessert signé par le pastry chef Filippo Falciola, où **Fruttidor Mango, Papaya et Yuzu** apporte une touche exotique et vibrante. Les notes tropicales se fondent dans la délicatesse de la structure et l'onctuosité des couches, pour un équilibre frais et contemporain.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

BISCUIT

Irca Genoise	1000g
Levosucrol	100g
Oeufs	1200g

- Monter tous les ingrédients au batteur pendant 8 à 10 minutes, étaler sur un tapis en silicone et cuire à 200 °C pendant environ 6 à 7 minutes.
- Refroidir rapidement.

CRÈME À LA NOIX DE COCO

Purée de coco - Ravifruit	200g
Reno X chocolat blanc 28%	100g
Lilly neutro	40g
Eau	40g
Crème 35% m.g.	350g

- Chauffer la purée de coco avec l'eau et Lilly Neutro à 40 °C.
- Ajouter Reno X Chocolat Blanc fondu à 35 °C et bien émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Ajouter la crème froide en filet, tout en continuant à émulsionner.
- Laisser stabiliser une nuit au réfrigérateur, couvert d'un film alimentaire au contact.

GLAÇAGE À LA NOIX DE COCO

Chocosmart chocolat blanc	700g
Joypaste donatello	140g
Noix de coco râpée	85

- Faire fondre Chocosmart à 40 °C.
- Ajouter Joypaste Donatello et la noix de coco râpée, puis bien mélanger.

GELÉE MANGUE, PAPAYE ET YUZU

Fruttidor mangue, papaye et yuzu	1000g
Lilly Neutro	160g
Eau	160g
Blitz	qb

- Disperser Lilly dans l’eau et l’ajouter à Fruttidor mangue, papaye et yuzu.
- Bien mélanger et dresser dans un moule en silicone.
- Surgeler.
- Démouler le Fruttidor et glacer avec Blitz.

COMPOSITION FINALE

- Étaler sur le biscuit une couche de Fruttidor mangue, papaye et yuzu mixé et une couche de crème à la noix de coco.
- Rouler en roll et laisser stabiliser au froid, diamètre d’environ 6 cm.
- Couper des portions d’environ 4,5 cm et congeler.
- Glacer avec le glaçage à la noix de coco fondu à 35 °C jusqu’au bord.
- Positionner le Fruttidor sur le roll glacé.
- Décorer.