



PARADISE CAKE

chef Livello avanzato

TORTA MODERNA DAL GUSTO TROPICALE

DAQUOISE AL COCCO

INGREDIENTI

albumi - a temperatura ambiente

zucchero

AVOLETTA

GRANCOCCO

zucchero a velo

farina "forte"

PREPARAZIONE

225g Mescolare tutti gli ingredienti in polvere.

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

120g Aggiungere progressivamente gli ingredienti secchi.

150g 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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - leggermente scaldato

PREPARAZIONE

Spalmare il DELICRISP sulla daquoise fredda e congelare il tutto.

qb

CREMA ALL'ANANAS

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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 daquouse e conservare in congelatore.

75g

135g

CREMA AL COCCO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

purea di frutta - cocco

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

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.