



PARADISE CAKE

🏠 Livello avanzato

TORTA MODERNA DAL GUSTO TROPICALE

DAQUOISE AL COCCO

albumi - a temperatura ambiente

zucchero

AVOLETTA

GRANCOCCO

zucchero a velo

farina "forte"

225g

80g

120g

150g

140g

45g

Mescolare tutti gli ingredienti in polvere.

Montare l'albume con lo zucchero fino a ottenere una consistenza compatta e lucida.

Aggiungere progressivamente gli ingredienti secchi.

Dressare il composto nello stampo scelto e infornate a 170°C in forno ventilato per circa 18-20 minuti.

Sformare quando è ancora caldo e riporre in frigorifero.

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP TROPICAL -

leggermente scaldato

qb

Spalmare il DELICRISP sulla daquoise fredda e congelare il tutto.

CREMA ALL'ANANAS

latte 3.5% m.g. - bollente	25g	Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi. Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per ottenere una ganache. Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea. Conservare in frigorifero per 8-24 ore prima dell'utilizzo. Dressare la crema sulla daquoise e conservare in congelatore.
panna 35% m.g. - bollente	125g	
<u>GLUCOSIO</u>	5g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	160g	
<u>BURRO DI CACAO</u>	10g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	20g	
panna 35% m.g. - fredda	75g	
purea di frutta - ananas	135g	

CREMA AL COCCO

latte 3.5% m.g. - bollente	25g	Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi. Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per ottenere una ganache. Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea. Conservare in frigorifero per 8-24 ore prima dell'utilizzo. Dressare la crema su di un foglio di acetato seguendo la forma dello stampo realizzando delle gocce di diverse dimensioni, realizzando una cornice e mantenendo il centro aperto. Congelare completamente.
panna 35% m.g. - bollente	125g	
<u>GLUCOSIO</u>	5g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	160g	
<u>BURRO DI CACAO</u>	10g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	20g	
panna 35% m.g. - fredda	75g	
purea di frutta - cocco	155g	

MOUSSE AL COCCO

purea di frutta - cocco	250g	Miscelare la purea con il LILLY. Aggiungere la panna, incorporandola delicatamente, ottenendo una mousse soda.
<u>LILLY NEUTRO</u>	90g	
panna 35% m.g. - semi montata	200g	

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.



Extraordinary
made simple.