

PARADISE CAKE

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'albume con lo zucchero fino a ottenere una consistenza compatta

120g e lucida.

150a Aggiungere progressivamente gli ingredienti secchi.

140a 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

INGREDIENTI

<u>PRALIN DELICRISP TROPICAL</u> - leggermente scaldato

PREPARAZIONE

Spalmare il DELICRISP sulla daquoise fredda e congelare il tutto.

CREMA ALL'ANANAS

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g. - bollente

panna 35% m.g. - bollente 125q 59 PREPARAZIONE **GLUCOSIO** 160a Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi. SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore **BURRO DI CACAO** a immersione per ottenere una ganache. **LILLY NEUTRO** 20a Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea. panna 35% m.g. - fredda Conservare in frigorifero per 8-24 ore prima dell'utilizzo. purea di frutta - ananas 135g Dressare la crema sulla daquoise e conservare in congelatore.

CREMA AL COCCO

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

MOUSSE AL COCCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
purea di frutta - cocco	250g	Miscelare la purea con il LILLY.
LILLY NEUTRO	90g	Aggungere la panna, incorporandola delicatamente, ottenendo una mousse
panna 35% m.g semi montata	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.