



# EXOTIC CAKE

chef Livello avanzato

## Base di pasta frolla

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere

### PREPARAZIONE

1000g Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far riposare in frigorifero ed una volta coppiato un anello del diametro di 18cm, cuocere a 170 gradi per 12 minuti.

## Financier mandorle e cocco

---

### INGREDIENTI

cocco disidratato

### AVOLETTA

zucchero a velo

farina di grano tenero

### VIGOR BAKING

albume

miele

burro 82% m.g. - fuso

### PREPARAZIONE

200g Unire tutte le polveri, aggiungere gli albumi a temperatura ambiente,

200g successivamente il burro fuso insieme al miele.

85g Cuocere a 180 gradi per 10 minuti

62g

7g

300g

37g

275g

## Strato croccante al caramello

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

qb Stendere un leggero strato direttamente sul financier cotto

## Gelificato al mango

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO - non frullato

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

200g Scaldare leggermente il fruttidor, unire acqua e lilly neutro, mischiare e

20g abbattere all'interno di uno stampo da inserto del diametro di 14 cm, con

20g sotto il financier ed il croccantino

## Namelaka al cocco

---

### INGREDIENTI

latte intero

### GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

JOYGELATO COCCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna

### PREPARAZIONE

200g Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato

10g bianco ed infine con la panna fredda.

45g Versare negli stampi da inserto del diametro di 14cm ed abbattere

16g

340g

250g

## Caramello tropicale

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

FRUTTIDOR MANGO

sale

### PREPARAZIONE

100g Scaldare tutti gli ingredienti insieme e mischiare accuratamente.

300g Depositare al di sopra della namelaka congelata ed abbattere

4g

## mousse al cioccolato al latte e cocco

---

### INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

panna

acqua

cocco disidratato

LILLY NEUTRO

acqua

panna

### PREPARAZIONE

500g Portare a leggera ebollizione panna, acqua e cocco rapè, mixare con il

100g cioccolato e quando la temperatura scende sotto i 30 gradi, mischiare

200g delicatamente con gli ultimi 3 ingredienti semimontati.

68g

115g

115g

600g

## Glassa al cioccolato al latte

---

### INGREDIENTI

acqua - per gelatina

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua

zucchero

GLUCOSIO

latte scremato condensato

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

### PREPARAZIONE

132g Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

22g Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte

150g condensato ed il cioccolato

300g Raffreddare per una notte

300g

200g

250g

## Composizione finale

---

Depositare 250 gr di mousse, successivamente il primo inserto con 130 gr di namelaka e 100 gr di caramello, continuare con altri 250g di mousse, ed infine il secondo inserto con 130 gr di gelificato al mango e 75 gr di financier cosparso da 35 gr di croccantino.

Abbattere, glassare preriscaldando la glassa a 35 gradi e mettere sulla frolla.



RICETTA CREATA DA:

**DAVIDE LISTA**

PASTICCiere