



EXOTIC CAKE

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

BASE DI PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova intere

1000g
400g
100g

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

FINANCIER MANDORLE E COCCO

cocco disidratato
AVOLETTA
zucchero a velo
farina di grano tenero
VIGOR BAKING
albume
miele
burro 82% m.g. - fuso

200g
200g
85g
62g
7g
300g
37g
275g

Unire tutte le polveri, aggiungere gli albumi a temperatura ambiente, successivamente il burro fuso insieme al miele.
Cuocere a 180 gradi per 10 minuti

STRATO CROCCANTE AL CARMELLO

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

qb

Stendere un leggero strato direttamente sul financier cotto

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO - non frullato

LILLY NEUTRO

acqua

200g

20g

20g

Scaldare leggermente il fruttidor, unire acqua e lilly neutro, mischiare e abbattere all'interno di uno stampo da inserto del diametro di 14 cm, con sotto il financier ed il croccantino

NAMELAKA AL COCCO

latte intero

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

JOYGELATO COCCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna

200g

10g

45g

16g

340g

250g

Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato bianco ed infine con la panna fredda.

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

CARAMELLO TROPICALE

TOFFEE D'OR CARAMEL

FRUTTIDOR MANGO

sale

100g

300g

4g

Scaldare tutti gli ingredienti insieme e mischiare accuratamente.

Depositare al di sopra della namelaka congelata ed abbattere

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E COCCO

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO
38%

panna

acqua

cocco disidratato

LILLY NEUTRO

acqua

panna

500g

100g

200g

68g

115g

115g

600g

Portare a leggera ebollizione panna, acqua e cocco rapè, mixare con il cioccolato e quando la temperatura scende sotto i 30 gradi, mischiare delicatamente con gli ultimi 3 ingredienti semimontati.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

acqua - per gelatina	132g	Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g	Aggiungere la gelatina reidratata con la
acqua	150g	corrispondente acqua, il latte condensato ed il
zucchero	300g	cioccolato
<u>GLUCOSIO</u>	300g	Raffreddare per una notte
latte scremato condensato	200g	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO		
38%	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.

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



Extraordinary
made simple.