

EXOTIC CAKE

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

400g riposare in frigorifero ed una volta coppato un anello del diametro di 18cm,

100g cuocere a 170 gradi per 12 minuti.

Financier mandorle e cocco

INGREDIENTI

cocco disidratato	200g
AVOLETTA	200g
zucchero a velo	85g
farina di grano tenero	62g
VIGOR BAKING	7g
albume	300g
miele	37g

burro 82% m.g. - fuso 275g

PREPARAZIONE

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 caramello

INGREDIENTI PREPARAZIONE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Stendere un leggero strato direttamente sul financier cotto

Gelificato al mango

INGREDIENTI PREPARAZIONE

FRUTTIDOR MANGO - non frullato

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

LILLY NEUTRO

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

200g abbattere all'interno di uno stampo da inserto del diametro di 14 cm, con

acqua 20g sotto il financier ed il croccantino

Namelaka al cocco

INGREDIENTI PREPARAZIONE

latte intero

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

JOYGELATO COCCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna

200g Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato bianco ed infine con la panna fredda.

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

16g

340g

panna

250g

Caramello tropicale

INGREDIENTI PREPARAZIONE

TOFFEE D'OR CARAMEL

FRUTTIDOR MANGO

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%	500g
panna	_{100g} Preparazione
acqua	200g Portare a leggera ebollizione panna, acqua e cocco rapè, mixare con il
cocco disidratato	68g cioccolato e quando la temperatura scende sotto i 30 gradi, mischiare
LILLY NEUTRO	delicatamente con gli ultimi 3 ingredienti semimontati.
acqua	115g
panna	600g

Glassa al cioccolato al latte

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
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 corrispondente acqua, il latte
acqua 150g	condensato ed il cioccolato
zucchero 300g	Raffreddare per una notte
GLUCOSIO 300g	
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.

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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE