



# GEMMA DEI TROPICI

👤 Livello intermedio

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

## BISCUIT AL COCCO

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova - a temperatura ambiente

GRANCOCCO

### PREPARAZIONE

- 500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media
- 600g velocità.
- 200g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

## GELIFICATO TROPICALE

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

acqua - a 40°C

### PREPARAZIONE

- 400g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
  - 100g Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per
  - 100g inserto.
- Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY - scaldato a 30°C

### PREPARAZIONE

- qb Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.  
Porre in frigorifero per 1 ora.  
Una volta freddo tagliare con un anello d'acciaio della stessa dimensione dell'inserto gelificato della torta.  
Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

acqua

### PREPARAZIONE

- 800g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere  
160g una struttura ben areata.  
240g

## Composizione finale

---

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.  
Inserire il gelificato tropicale congelato e l'inserto croccante.  
Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.  
Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.  
Sformare dallo stampo e ricoprire con MIRROR TROPICAL.



**RICETTA CREATA DA:**

**FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE