



# GEMMA DEI TROPICI

chef 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 COCONUT - 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.

LILY 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**