



GEMMA DEI TROPICI

🏠 Livello intermedio

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

BISCUIT AL COCCO

IRCA GENOISE

uova - a temperatura ambiente

GRANCOCCO

500g

600g

200g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

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

FRUTTIDOR TROPICAL - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

acqua - a 40°C

400g

100g

100g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP COCONTY - scaldato a 30°C

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

acqua

800g

160g

240g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato tropicale congelato e l'inserito 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.



Extraordinary
made simple.