



CHOCONUT

🏠 Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE DAL SAPORE TROPICALE

BISQUIT AL COCCO

IRCA GENOISE

uova - temperatura ambiente

GRANCOCCO

500g

600g

200g

Montare i primi due ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Aggiungere GRANCOCCO e montare ancora per 1 minuto.

Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

GELIFICATO ALL'ANANAS

FRUTTIDOR ANANAS

LILLY NEUTRO

acqua

400g

100g

100g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immersione.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO

38% - fuso a 45°C

panna 35% m.g. - per la ganache

LILLY NEUTRO

acqua

panna 35% m.g. - da montare

600g

300g

70g

70g

700g

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit al cocco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, glassare il dolce con CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE miscelato con un 20% di PRALIN DELICRISP COCONTY, il tutto scaldato a 32 °C.

Decorare la superficie della monoporzione con delle mezze sfere di cioccolato decorate con cocco rapè in modo da creare una piccola noce di cocco.



Extraordinary
made simple.