



CHOCONUT

□ Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE DAL SAPORE TROPICALE

Bisquit al cocco

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova - temperatura ambiente

GRANCOCCO

PREPARAZIONE

500g Montare i primi due ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in

600g 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

400g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e

100g frullare con un frullatore a immerisone.

100g Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - fuso a

acqua

panna 35% m.g. - per la ganache

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - da montare

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

600g Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO,

di consistenza morbida mescolando delicatamente. 300a

70g

70g

700g

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.