

CHOCONUT

Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE DAL SAPORE TROPICALE

BISQUIT AL COCCO

IRCA GENOISE	500g
uova - temperatura ambiente	600g
GRANCOCCO	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	400g
LILLY NEUTRO	100g
acqua	100g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisone.
Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - fuso a 45°C	600g
panna 35% m.g. - per la ganache	300g
LILLY NEUTRO	70g
acqua	70g
panna 35% m.g. - da montare	700g

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

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.