



ESOTICA

🏠 Livello intermedio

BASE CROCCANTE

Riso soffiato
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -
sciolto

100g
50g

Mischiare il riso e il cioccolato assieme e stenderli dentro un anello di acciaio per creare la base della torta.

MOUSSE AL PROFUMO DI BASILICO

panna 35% m.g.
acqua fredda
[LILLY NEUTRO](#)
Basilico - foglie fresche

500g
100g
100g
15-20

Fare un'infusione a freddo per tutta la notte la panna con le foglie di basilico precedentemente lavate.
La mattina togliere le foglie dalla panna, inserire l'acqua fredda - il LILLY NEUTRO e semi-montare .

CHANTILLY FRUTTATA ALL'ALBICOCCA

latte fresco alta qualità - caldo
[JOYPASTE ALBICOCCA](#)
[LILLY NEUTRO](#)
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
panna 35% m.g.

200g
40g
50g
350g
300g

Scaldare il latte e aggiungere il Lilly Neutro poi il cioccolato bianco e realizzare una ganache.
Inserire in ultimo la Joypaste albicocca e la panna alla temperatura di 5°C circa. Mixare molto bene con un minipimer .
Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare tutta la notte in frigorifero.
Montare con la frusta in planetaria .

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELATINA TROPICALE

FRUTTIDOR TROPICAL

Acqua calda

LILLY NEUTRO

200g

30g

30g

Scaldare l'acqua in microonde , sciogliere il LILLY NEUTRO ed infine aggiungere il fruttidor frullato. Colare in stampi semisfere di silicone e congelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare sopra la base croccante circa 2 cm di mousse al basilico. Abbatere

Spruzzare con burro di cacao bianco la mousse al basilico, appoggiare al centro della torta la gelatina tropicale coperta con del BLITZ ICE , su tutto il bordo della torta dressare con bocchetta liscia la chantilly fruttata all'albicocca. Porre in congelatore per qualche minuto .

Con l'aiuto di uno scavino piccolo scaldato con un cannello , creare un buco sulla parte superiore del ciuffo di chantilly fruttata. Dressare all'interno del buco un po' di MIRROR TROPICAL .



Extraordinary
made simple.