

# **ESOTICA**

## **Base croccante**

## INGREDIENTI

Riso soffiato
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - sciolto

## **PREPARAZIONE**

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

## INGREDIENTI

panna 35% m.g. acqua fredda LILLY NEUTRO

Basilico - foglie fresche

## PREPARAZIONE

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

### INGREDIENTI

latte fresco alta qualità - caldo

JOYPASTE ALBICOCCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

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.

# **Gelatina tropicale**

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL
Acqua calda
LILLY NEUTRO

## PREPARAZIONE

 $^{200g}$  Scaldare l'acqua in microonde , sciogliere il LILLY NEUTRO ed infine aggiungere il fruttidor frullato. Colare in stampi semisfere di silicone e  $_{30g}$  congelare.

# **Composizione finale**

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

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.