

DOMINICA

Livello avanzato

TORTA MODERNA DAL GUSTO TROPICALE

DACQUOISE AL COCCO

cocco rapé	140g
albume	250g
zucchero - semolato	100g
farina - debole	45g
zucchero - a velo	150g

Montare a neve ben ferma l'albume con lo zucchero semolato.
Aggiungere le polveri, precedentemente setacciate e miscelare gentilmente con una spatola.
Dressare su carta forno e infornare a 190°C per 10/12 minuti.
Abbattere.

COULIS AL MANGO E PASSION FRUIT

FRUTTIDOR MANGO - a temperatura ambiente	200g
purea di passion fruit	40g
LILLY NEUTRO	40g

Dissolvere con frusta LILLY con purea di passion fruit, quindi miscelarlo al FRUTTIDOR.

MOUSSE CHANTILLY AL CIOCCOLATO FONDENTE

panna - fresca 35% mg per la ganache	150g
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	150g
panna - fresca 35% mg (liquida)	200g
LILLY NEUTRO	50g
acqua	50g

Portare a bollore la panna e versarla sopra il cioccolato.
Emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
A parte reidratare LILLY con acqua e aggiungerlo alla panna liquida, quindi emulsionare con la ganache.
Refrigerare a 4°C per una notte.
Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo ad anello porre un disco di dacquoise, versare il coulis al mango e sovrapporre un secondo disco di dacquoise, precedentemente impearmeabilizzato con del cioccolato temperato.
Porre in abbattitore fino a completo indurimento.
Riempire una sac a poche, munita di bocchetta liscia larga, con la mousse chantilly e dressare dei ciuffi sopra lo strato di dacquoise.
Decorare con TWIST GREEN DOBLA e GOLDEN TULIP DOBLA.