

DOMINICA

TORTA MODERNA DAL GUSTO TROPICALE

DACQUOISE AL COCCO

INGREDIENTI

cocco rapé albume zucchero - semolato farina - debole zucchero - a velo

PREPARAZIONE

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.
Abhattere.

150g

COULIS AL MANGO E PASSION FRUIT

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

2009 Dissolvere con frusta LILLY con purea di passion fruit, quindi miscelarlo al 409 FRUTTIDOR.

40a

MOUSSE CHANTILLY AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

panna - fresca 35% mg per la ganache MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% panna - fresca 35% mg (liquida) LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

150g Portare a bollore la panna e versarla sopra il cioccolato.

150g 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.

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.