



# TROPICAL ZEN TART COCCO

👤 Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AI FRUTTI TROPICALI E MOUSSE AL COCCO

Dosi per 6 torte

## FROLLA ALLE MANDORLE

### Ingredienti

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere  
farina di mandorle  
zucchero semolato  
sale fino

### Preparazione

1050g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a  
260g riposare.  
175g Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati  
115g "Silikomart Tarte Ring Round".  
90g Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a  
4g 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

## CREMA CON INCLUSIONI TROPICAL

### Ingredienti

#### CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

### Preparazione

qb Sciogliere CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL a circa 35-40°C.

## CREMOSO AL MANGO

---

### Ingredienti

latte 3.5% m.g.

panna 35% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR MANGO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### Preparazione

50g Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo

50g e zucchero precedentemente miscelati.

20g Portare il composto a 84°C.

5g Unire al composto caldo appena ottenuto il SINFONIA CIOCCOLATO

12.5g BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR MANGO.

150g Mixare e far freddare.

75g

## MOUSSE AL COCCO

---

### Ingredienti

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYGELATO COCCO

### Preparazione

500g Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio

50g semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".

50g Abbattere a -40°C fino a indurimento.

35g

## Composizione finale

---

Con l'aiuto di una spatolina e di un pennello formare uno strato di circa mezzo centimetro di CHOCOCREAM sul fondo e sulle pareti interne del fondo di frolla cotto.

Proseguire con il cremoso al mango fino a riempire la tartelletta di frolla.

Concludere applicando il disco di mousse al cocco e glassare con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C.

Decorare con cocco rapè, DOBLA COCO 77207 e DOBLA FLOWER WHITE.



RICETTA CREATA DA:

**Antonio Losito**

Pasticciere e Gelatiere