

TROPICAL ZEN TART COCCO

Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AI FRUTTI TROPICALI E MOUSSE AL COCCO
Dosi per 6 torte



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA	1050g
burro 82% m.g.	260g
uova intere	175g
farina di mandorle	115g
zucchero semolato	90g
sale fino	4g

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

CREMA CON INCLUSIONI TROPICAL

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	qb

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

CREMOSO AL MANGO

latte 3.5% m.g.	50g
panna 35% m.g.	50g
tuorlo d'uovo	20g
zucchero semolato	5g
LILLY NEUTRO	12.5g
FRUTTIDOR MANGO	150g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	75g

Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.
Portare il composto a 84°C.
Unire al composto caldo appena ottenuto il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR MANGO.
Mixare e far freddare.

irca GROUP Extraordinary made simple.

MOUSSE AL COCCO

panna 35% m.g.	500g	Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet". Abbattere a -40°C fino a indurimento.
LILLY NEUTRO	50g	
acqua	50g	
JOYGELATO COCCO	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.