



# 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

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

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

## 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.  
panna 35% m.g.  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato  
LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR MANGO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

50g Portare ad ebollizione latte e panna, unirli successivamente al tuorlo e zucchero precedentemente miscelati.  
50g Portare il composto a 84°C.  
20g Unire al composto caldo appena ottenuto il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, il LILLY NEUTRO e il FRUTTIDOR MANGO.  
5g Mixare e far freddare.  
12.5g  
150g  
75g

## MOUSSE AL COCCO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYGELATO COCCO

500g

50g

50g

35g

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio semi-montato e versarlo nello stampo "Silikomart Kit Tarte Ring Palet".  
Abbatte a -40°C fino a indurimento.

## 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 cotta.

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.



Extraordinary  
made simple.