

# TROPICAL ZEN TART COCCO

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

175q Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati

115a "Silikomart Tarte Ring Round".

90g Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 18 minuti circa a

3 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

# **CREMA CON INCLUSIONI TROPICAL**

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

# **PREPARAZIONE**

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

# **CREMOSO AL MANGO**

#### INGREDIENTI

latte 3.5% m.g. 50g panna 35% m.g. 50g

tuorlo d'uovo
zucchero semolato
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR MANGO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

20g 5g **Preparazione** 

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.

# **MOUSSE AL COCCO**

#### INGREDIENTI

panna 35% m.g.
<u>LILLY NEUTRO</u>
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.

35a

# **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**