



# MINI CYLINDER - TROPICAL WHITE

👨‍🍳 Livello avanzato

Monoporzione al cocco, lampone e mango



**RICETTA CREATA DA:**

Oriol Portabella  
Pasticciere

## BISCOTTO AL COCCO

### GRANCOCCO

zucchero semolato  
uova intere  
latte fresco intero

100g  
110g  
110g  
24g

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare una notte in frigorifero.  
Stenderere su una teglia 40x60 cm e cuocere a 170°C per 10-12 minuti.

## GELATINA DI LAMPONI

### FRUTTIDOR LAMPONE

### LILLY NEUTRO

acqua

500g  
75g  
75g

Mescolare con frusta LILLY NEUTRO con l'acqua, aggiungere il FRUTTIDOR LAMPONE.

## CREMA BASE

latte fresco intero  
panna 35% m.g. - (1)  
GLUCOSIO  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
BURRO DI CACAO  
panna 35% m.g. - (2)

25g  
125g  
5g  
18g  
150g  
10g  
75g

Portare a bollore la panna (1), il latte e GLUCOSIO, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare bene.  
Incorporare SINFONIA BIANCO, BURRO DI CACAO e mixare bene.  
Aggiungere a filo la panna (2) fredda e miscelare.  
Lasciate riposare per qualche ora.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMA AL LAMPONE

crema base	400g	Mescolare la purea con la crema base precedentemente realizzata ed emulsionare con l'aiuto di un mixer ad immersione.
purea di lamponi	240g	

## FARCITURA AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO	300g	Miscelare FRUTTIDOR MANGO e MIRROR NEUTRAL.
<u>MIRROR NEUTRAL</u>	30g	

## COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare un disco di biscotto al cocco sul fondo del mini cylinder white/dark speckled Dobra.  
Formare uno strato di gelatina ai lamponi.  
Completare il riempimento del mini cylinder con uno strato di crema al lampone.  
Dressare sulla superficie del cilindro la farcitura al mango.  
Decorare con CURVY SPOT GREEN DOBLA.



Extraordinary  
made simple.