

MINI CYLINDER - TROPICAL WHITE

Livello avanzato

Monoporzione al cocco, lampone e mango



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

BISCOTTO AL COCCO

GRANCOCCO	100g	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.
zucchero semolato	110g	
uova intere	110g	
latte fresco intero	24g	

GELATINA DI LAMPONI

FRUTTIDOR LAMPONE	500g	Mescolare con frusta LILLY NEUTRO con l'acqua, aggiungere il FRUTTIDOR LAMPONE.
LILLY NEUTRO	75g	
acqua	75g	

CREMA BASE

latte fresco intero	25g	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.
panna 35% m.g. - (1)	125g	
GLUCOSIO	5g	
LILLY NEUTRO	18g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	150g	
BURRO DI CACAO	10g	
panna 35% m.g. - (2)	75g	

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	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

FARCITURA AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO	300g	Miscelare FRUTTIDOR MANGO e MIRROR NEUTRAL.
MIRROR NEUTRAL	30g	

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare un disco di biscotto al cocco sul fondo del mini cylinder white/dark speckled Dobla.
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.