

MINI CYLINDER - TROPICAL WHITE

Monoporzione al cocco, lampone e mango

BISCOTTO AL COCCO

GRANCOCCO

INGREDIENTI

zucchero semolato uova intere latte fresco intero PREPARAZIONE

100g Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare una notte in frigorifero. 110g Stenderere su una teglia 40x60 cm e cuocere a 170??C per 10-12 minuti.

110g

24g

GELATINA DI LAMPONI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

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

75g LAMPONE.

75g

CREMA BASE

INGREDIENTI

latte fresco intero 25g panna 35% m.g. - (1) 125g

GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
BURRO DI CACAO
panna 35% m.g (2)

Jg	
18a	PREPARAZION

50

 $_{\mbox{150g}}$ Portare a bollore la panna (1), il latte e GLUCOSIO, aggiungere il LILLY $_{\mbox{10g}}$ 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.

CREMA AL LAMPONE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

crema base

400g Mescolare la purea con la crema base precedentemente realizzata ed
purea di lamponi

240g emulsionare con l'aiuto di un mixer ad immersione.

FARCITURA AL MANGO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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.



RICETTA CREATA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE