



MINI CYLINDER - TROPICAL WHITE

👩 Livello avanzato

Monoporzione al cocco, lampone e mango

BISCOTTO AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO

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
panna 35% m.g. - (1)

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

25g Portare a bollore la panna (1), il latte e GLUCOSIO, aggiungere il LILLY
125g NEUTRO e miscelare bene.
5g Incorporare SINFONIA BIANCO, BURRO DI CACAO e mixare bene.
18g Aggiungere a filo la panna (2) fredda e miscelare. Lasciate riposare per
150g qualche ora.
10g
75g

CREMA AL LAMPONE

INGREDIENTI

crema base
purea di lamponi

PREPARAZIONE

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

FARCITURA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO
MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

300g Miscelare FRUTTIDOR MANGO e MIRROR NEUTRAL.
30g

Composizione finale

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



RICETTA CREATA DA:

ORIOLE PORTABELLA

PASTICCIERE