



# MINI CYLINDER - TROPICAL WHITE

chef 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 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**ORIOL PORTABELLA**

**PASTICCIERE**