



SFERA MIGNON TROPICAL

👩 Livello intermedio

Mignon al cocco e ananas

INSERTO ALL'ANANAS

Ingredienti

FRUTTIDOR ANANAS

LILLY NEUTRO

acqua - tiepida

Preparazione

100g Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.

10g Unire il FRUTTIDOR ANANAS ed emulsionare con un mixer ad immersione.

50g Dressare il composto così ottenuto in stampini a mezza sfera in silicone riempiendoli per circa 1/3 del volume ed abbattere a temperatura negativa fino a completo indurimento.

RICETTA MOUSSE AL COCCO

Ingredienti

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - (1)

panna 35% m.g. - (1)

acqua - (1)

JOYGELATO COCCO

panna 35% m.g. - (2)

acqua - (2)

LILLY NEUTRO

Preparazione

200g Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

25g A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una consistenza morbida.

240g Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.

50g Dressare la mousse negli stampi in silicone ed inserire il gelificato all'ananas.

Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

FINANCIER AL COCCO

Ingredienti

cocco rapé
farina "debole"
farina di mandorle
zucchero a velo
VIGOR BAKING
sale fino
albume - ambiente
miele
burro 82% m.g. - fuso

Preparazione

80g Miscelare con cura le polveri con frusta.
25g Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro
40g fuso.
75g Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura
3g utilizzata per la bavarese e l'inserito all'ananas), circa 15 grammi di prodotto
per ogni singola mezza sfera.
120g Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed
un peso.
15g Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13 minuti, aprire la
110g valvola gli ultimi minuti.
Abbattere in negativo le mezze sfere di financier.

GLASSA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

Ingredienti

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

Preparazione

qb Scaldare il CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL alla temperatura di 30-35°C.
Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei financier.

FINITURA

Ingredienti

burro di cacao effetto velluto - bianco

Preparazione

qb Spruzzare un leggero strato di burro di cacao effetto velluto bianco sulla
mezza sfera di mousse al cocco.

Composizione finale

Una volta glassate le basi di financier, adagiarci sopra le mezze sfere di bavarese spruzzate con il velvett bianco.
Decorare con gli SPOTS PASTEL gialli (le due dimensioni più piccole) cod.77228.



RICETTA CREATA DA:
Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere