



# SFERA MIGNON TROPICAL

chef 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 40g ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed 80g omogenea.

25g A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad

240g ottenere una consistenza morbida.

50g 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 Miscolare con cura le polveri con frusta.
- 25g Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro fuso.
- 75g Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e l'inserto 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 valvola gli utimi minuti.
- 110g Abbattere in negativo le mezze sfere di financier.

## GLASSA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

---

### Ingredienti

#### CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

### Preparazione

- qb Scaldatare 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 velvet bianco.

Decorare con gli SPOTS PASTEL gialli (le due dimensioni più piccole) cod.77228.



**RICETTA CREATA DA:**  
**Francesco Maggio**  
Cioccolatiere e Pasticciere