



# SFERA MIGNON TROPICAL

👤 Livello intermedio

Mignon al cocco e ananas



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## INSERTO ALL'ANANAS

FRUTTIDOR ANANAS

LILLY NEUTRO

acqua - tiepida

100g

10g

50g

Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -  
(1)

panna 35% m.g. - (1)

acqua - (1)

JOYGELATO COCCO

panna 35% m.g. - (2)

acqua - (2)

LILLY NEUTRO

200g

40g

80g

25g

240g

50g

50g

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.

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

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

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

Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## FINANCIER AL COCCO

cocco rapé	80g	Miscelare con cura le polveri con frusta.
farina "debole"	25g	Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e
farina di mandorle	40g	successivamente il burro fuso.
zucchero a velo	75g	Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di
<u>VIGOR BAKING</u>	3g	silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e
sale fino		l'inserito all'ananas), circa 15 grammi di prodotto per
albume - ambiente	120g	ogni singola mezza sfera.
miele	15g	Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una
burro 82% m.g. - fuso	110g	teglia microforata ed un peso.
		Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C
		per 12-13 minuti, aprire la valvola gli ultimi minuti.
		Abbattere in negativo le mezze sfere di financier.

## GLASSA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

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

## FINITURA

burro di cacao effetto velluto - bianco	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.



Extraordinary  
made simple.