



# EXOTIC ROLL

👤 Livello avanzato

Un dessert firmato dal pastry chef Filippo Falciola, dove **Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu** regala un tocco esotico e vibrante. Le note tropicali si fondono con la delicatezza della struttura e la cremosità degli strati, per un equilibrio fresco e contemporaneo.

## Biscuit

### INGREDIENTI

[Irca Genoise](#)  
[Levosucrol](#)  
Uova

### PREPARAZIONE

1000g  
100g  
1200g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8/10 minuti, stendere su tappetino in silicone e cuocere a 200°C per circa 6/7 minuti.
- Raffreddare velocemente.

## Crema al cocco

### INGREDIENTI

Purea di cocco - Ravifruit  
[Reno X cioccolato bianco 28%](#)  
[Lilly neutro](#)  
Acqua  
Panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

200g  
100g  
40g  
40g  
350g

- Scaldare la purea di cocco con l'acqua e il lilly neutro a 40°C.
- Aggiungere il Reno X cioccolato bianco fuso a 35°C ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
- Aggiungere la panna fredda a filo sempre emulsionando.
- Far stabilizzare una notte in frigorifero coperta con pellicola a contatto.

## Glassa al cocco

---

### INGREDIENTI

[Chocosmart cioccolato bianco](#)

[Joypaste donatello](#)

Cocco rapè

### PREPARAZIONE

700g

140g

85

- Fondere il chocosmart a 40°C.
- Aggiungere la joypaste donatello e il cocco rapè e miscelare bene.

## Geleè mango, papaya e yuzu

---

### INGREDIENTI

[Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu](#)

[Lilly Neutro](#)

Acqua

[Blitz](#)

### PREPARAZIONE

1000g

160g

160g

qb

- Dispedere il lilly nell'acqua e aggiungere al Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu.
- Miscelare bene e dressare in stampo in silicone.
- Abbattere in negativo.
- Smodellare il fruttidor dallo stampo e glassare con Blitz.

## Composizione Finale

---

- Stendere sul biscuit uno strato di Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu frullato e uno strato di crema al cocco.
- Arrotolare a roll e stabilizzare al freddo (diametro circa 6cm).
- Tagliare delle porzioni da circa 4,5 cm e congelare.
- Glassare con la glassa al cocco fusa a 35°C fino al bordo
- Posizionare il fruttidor sul roll glassato.
- Decorare.



**RICETTA CREATA DA:**

**FILIPPO FALCIOLA**

**PASTRY CHEF**