



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.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

BISCUIT

Irca Genoise
Levosucrol
Uova

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

Purea di cocco - Ravifruit
Reno X cioccolato bianco 28%
Lilly neutro
Acqua
Panna 35% m.g.

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.



Extraordinary
made simple.

GLASSA AL COCCO

Chocosmart cioccolato bianco

700g

Joypaste donatello

140g

Cocco rapè

85

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

GELEÈ MANGO, PAPAYA E YUZU

Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu

1000g

Lilly Neutro

160g

Acqua

160g

Blitz

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.



Extraordinary
made simple.