

TESORO TROPICALE

Livello base

Cake morbido e arrotolato, arricchito da un cuore cremoso e un'anima sorprendentemente vivace. Un'esplosione di gusti esotici sotto una preziosa semisfera che racchiude un gioco di consistenze e note aromatiche inaspettate.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

BISCUIT

Irca Genoise Choc	1000g	Mixare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione. Sistemare l'impasto in teglia, 530 g per silpat (35x55 cm). Infornare a 200°C per 4 minuti con umidità al 50%.
Uova Intere	500g	
Levosucrol	300g	

NAMELAKA AL COCCO

Panna (1)	150g	Realizzare una ganache scaldando e portando a ebollizione panna (1), acqua, Lilly Neutro e Chococream Coconut. Aggiungere infine la panna fredda (2). Lasciare cristallizzare in frigorifero, e una volta ben freddo montare il composto.
Acqua	40g	
Lilly neutro	40g	
Chococream Coconut	250g	
Panna (2)	200g	

FARCITURA ESOTICA

Fruttidor Mango, Papaya and Yuzu	qb	Farcire a piacere

SEMISFERA AL CAFFÈ (NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ)

Latte	200g	Scaldare e portare a ebollizione il latte insieme a Lilly Neutro, glucosio e caffè solubile. Miscelare con il cioccolato bianco e aggiungere infine la panna fredda. Lasciare raffreddare, montare e dressare nelle semisfere.
Glucosio	10g	
Reno X Cioccolato Bianco 28%	340g	
Panna	250g	
Lilly neutro	50g	
Caffè solubile	3g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GLASSATURA

Colorglaze Yellow	250g	Glassare le ‘semisfere’ con Colorglaze Yellow.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il biscuit con namelaka al cocco e la composta Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu. Arrotolare il biscuit farcito a formare una mini girella. Disporre la semisfera glassata sulla girella e aggiungere una decorazione di cioccolato.