



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
Uova Intere
Levosucrol

1000g
500g
300g

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%.

NAMELAKA AL COCCO

Panna (1)
Acqua
Lilly neutro
Chococream Coconut
Panna (2)

150g
40g
40g
250g
200g

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.

SEMISFERA AL CAFFÈ (NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ)

Latte
Glucosio
Reno X Cioccolato Bianco 28%
Panna
Lilly neutro
Caffè solubile

200g
10g
340g
250g
50g
3g

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.

GLASSATURA

Colorglaze Yellow

250g

Glassare le 'semisfere' con Colorglaze Yellow.



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.