

# **TROPICAL SAVARIN**

# MONOPORZIONE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







# **BISQUIT AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 250	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 250	Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220°C per 8 min.
		Una volta freddo tagliare dei dischi da 10cm di diametro.

# CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
ALICE'S CAKE	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità media.	
ACQUA	Riempire a 3/4 una teglia 30x40cm e cuocere in forno a 175°C per 25-30 minuti.	
OLIO DI SEMI g	Description Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.	
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE g		

#### INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP TROPICAL - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.	Spalmare il PRALIN DELICRISP sulla superficie del cake alla vaniglia e conservare in frigorifero.



# MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G BOLLENTE	g 125	Disperdere il LILLY NEUTRO nel latte.
LILLY NEUTRO	g 25	Versare sopra al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione, ottenendo una ganache.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 250	Quando la ganache avrà raggiunto i 30°C aggiungere la panna semi montata ottenendo così una
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 250	mousse.

# CREMOSO TROPICALE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PUREA DI FRUTTA - MANGO	g 80	Realizzare una crema inglese cuocendo i primi cinque ingredienti in un pentolino a 85°C.
PUREA DI FRUTTA - PASSION FRUIT	g 60	Aggiunger il LILLY NEUTRO e il BURRO DI CACAO ed emulsionare con un frullatore a immersione.
GLUCOSIO	g 15	
UOVA	g 50	
TUORLO	g 35	
LILLY NEUTRO	g 30	
BURRO DI CACAO	g 35	
GLASSATURA		

Q.B.



INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45-50C°



#### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà gli stampi savarin diametro 8cm con la mousse al cioccolato.

Abbattere.

Riempire fino al bordo con il cremoso tropicale.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare i savarin e glassarli con il MIRROR NEUTRAL.

Posizionare i savarin sui dischi di biquit al cioccolato.

Realizzare dei cilindri di cake alla vaniglia di 2cm di diametro e posizinarli al centro del dolce.

Decorare con COCO DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani** 

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

