

# **EXOTIC CAKE**

# **BASE DI PASTA FROLLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Mischiare tutti gli ingredienti insieme, stendere all'altezza di 3mm, far riposare in frigorifero ed una
BURRO 82% M.G.	g 400	volta coppato un anello del diametro di 18cm, cuocere a 170 gradi per 12 minuti.
UOVA INTERE	g 100	

### FINANCIER MANDORLE E COCCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COCCO DISIDRATATO	g 200	Unire tutte le polveri, aggiungere gli albumi a temperatura ambiente, successivamente il burro fuso
AVOLETTA	g 200	insieme al miele.
ZUCCHERO A VELO	g 85	Cuocere a 180 gradi per 10 minuti
FARINA DI GRANO TENERO	g 62	
VIGOR BAKING	g 7	
ALBUME	g 300	
MIELE	g 37	
BURRO 82% M.G FUSO	g 275	

# STRATO CROCCANTE AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.	Stendere un leggero strato direttamente sul financier cotto



# **GELIFICATO AL MANGO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MANGO - NON FRULLATO	g 200	Scaldare leggermente il fruttidor, unire acqua e lilly neutro, mischiare e abbattere all'interno di uno
LILLY NEUTRO	g 20	stampo da inserto del diametro di 14 cm, con sotto il financier ed il croccantino
ACQUA	g 20	

# NAMELAKA AL COCCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 200	Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato bianco ed infine con la
GLUCOSIO	g 10	panna fredda.
LILLY NEUTRO	g 45	Versare negli stampi da inserto del diametro di 14cm ed abbattere
JOYGELATO COCCO	g 16	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 340	
PANNA	g 250	

# CARAMELLO TROPICALE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 100	Scaldare tutti gli ingredienti insieme e mischiare accuratamente.
FRUTTIDOR MANGO	g 300	Depositare al di sopra della namelaka congelata ed abbattere
SALE	g 4	



### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E COCCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 500	Portare a leggera ebollizione panna, acqua e cocco rapè, mixare con il cioccolato e quando la
PANNA	g 100	temperatura scende sotto i 30 gradi, mischiare delicatamente con gli ultimi 3 ingredienti semimontati.
ACQUA	g 200	
COCCO DISIDRATATO	g 68	
LILLY NEUTRO	g 115	
ACQUA	g 115	
PANNA	g 600	

#### **GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - PER GELATINA	g 132	Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22	Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato
ACQUA	g 150	Raffreddare per una notte
ZUCCHERO	g 300	
GLUCOSIO	g 300	
LATTE SCREMATO CONDENSATO	g 200	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 250	

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Depositare 250 gr di mousse, successivamente il primo inserto con 130 gr di namelaka e 100 gr di caramello, continuare con altri 250g di mousse, ed infine il secondo inserto con 130 gr di gelificato al mango e 75 gr di financier cosparso da 35 gr di croccantino.

Abbattere, glassare preriscaldando la glassa a 35 gradi e mettere sulla frolla.





# RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

