

GEMMA DEI TROPICI

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT AL COCCO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IRCA GENOISE | g 500 | Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità. |
| UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 600 | Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi |
| GRANCOCCO | g 200 | cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa. |

GELIFICATO TROPICALE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|
| FRUTTIDOR TROPICAL - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 400 | Miscelare acqua con LILLY NEUTRO. |
| LILLY NEUTRO | g 100 | Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto. |
| ACQUA - A 40°C | g 100 | Porre in congelatore fino a completo indurimento. |

INSERTO CROCCANTE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRALIN DELICRISP COCONTY - SCALDATO A 30°C | Q.B. | Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRSP tra due foglii di carta da forno. |
| | | Porre in frigorifero per 1 ora. |
| | | Una volta freddo tagliare con un anello d'acciao della stessa dimensione dell'inserto gelificato della |
| | | torta. |
| | | Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo. |



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

| INGREDIENTI | PREPARAZIONE |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PANNA 35% M.G. g | Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata. |
| LILLY CIOCCOLATO BIANCO g | 160 |
| ACQUA | 240 |
| | |

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato tropicale congelato e l'inserto croccante.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e ricoprire con MIRROR TROPICAL.



RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE





Pagina 3 di 3