

CHOCONUT

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE DAL SAPORE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISQUIT AL COCCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 500	Montare i primi due ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	Aggiungere GRANCOCCO e montare ancora per 1 minuto.
GRANCOCCO	g 200	Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per breve tempo a
		220-230°C con valvola chiusa.

GELIFICATO ALL'ANANAS

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ANANAS	g 400	Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a
LILLY NEUTRO	g 100	immerisone.
ACQUA	g 100	Riempire lo stampo da inserto e congelare.



MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G PER LA GANACHE	g 300	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando
LILLY NEUTRO	g 70	delicatamente.
ACQUA	g 70	
PANNA 35% M.G DA MONTARE	g 700	

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - Q.B

PRALIN DELICRISP COCONTY - Q.B

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit al cocco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, glassare il dolce con CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE miscelato con un 20% di PRALIN DELICRISP COCONTY, il tutto scaldato a 32 °C.

Decorare la superficie della monoporzione con delle mezze sfere di cioccolato decorate con cocco rapè in modo da creare una piccola noce di cocco.





RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

