

SFERA MIGNON TROPICAL

MIGNON AL COCCO E ANANAS

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







INSERTO ALL'ANANAS

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|------------------|-------|---|
| FRUTTIDOR ANANAS | g 100 | Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO. |
| LILLY NEUTRO | g 10 | Unire il FRUTTIDOR ANANAS ed emulsionare con un mixer ad imersione. |
| ACQUA - TIEPIDA | g 50 | Dressare il composto così ottenuto in stampini a mezza sfera in silicone riempiendoli per circa 1/3 |
| | | del volume ed abbattere a temperatura negativa fino a completo indurimento. |

RICETTA MOUSSE AL COCCO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--------------------------------------|-------|--|
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - (1) | g 200 | Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco |
| PANNA 35% M.G (1) | g 40 | miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. |
| ACQUA - (1) | g 80 | A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una |
| JOYGELATO COCCO | g 25 | consistenza morbida. |
| PANNA 35% M.G (2) | g 240 | Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente. |
| ACQUA - (2) | g 50 | Dressare la mousse negli stampi in silicone ed inserire il gelificato all'ananas. |
| LILLY NEUTRO | g 50 | Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento. |
| | | |

FINANCIER AL COCCO

INGREDIENTI PREPARAZIONE



| COCCO RAPÉ | g 80 | Miscelare con cura le polveri con frusta. |
|--------------------|---------|--|
| FARINA "DEBOLE" | g 25 | Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro fuso. |
| FARINA DI MANDORLE | g 40 | Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e |
| ZUCCHERO A VELO | g 75 | l'inserto all'ananas), circa 15 grammi di prodotto per ogni singola mezza sfera. |
| VIGOR BAKING | g 3 | Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed un peso. |
| SALE FINO | Pizzico | Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13 minuti, aprire la valvola gli utimi |
| ALBUME - AMBIENTE | g 120 | minuti. |
| MIELE | g 15 | Abbattere in negativo le mezze sfere di financier. |
| BURRO 82% M.G FUSO | g 110 | About to a mogative to mode of an interior. |

GLASSA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-----------------------------|------|--|
| CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL | Q.B. | Scaldare il CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL alla temperatura di 30-35°C. |
| | | Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei financier. |

FINITURA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---|------|---|
| BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO - BIANCO | Q.B. | Spruzzare un leggero strato di burro di cacao effetto velluto bianco sulla mezza sfera di mousse al |
| | | cocco. |

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta glassate le basi di financier, adagiarci sopra le mezze sfere di bavarese spruzzate con il velvelt bianco.

Decorare con gli SPOTS PASTEL gialli (le due dimensioni più piccole) cod.77228.





RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

