EXOTIC TRAVEL CAKE

GÂTEAU DE VOYAGE DAI GUSTI TROPICALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE AL MANGO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 375
ACQUA	g 325
FRUTTIDOR MANGO - FRULLATO	g 255

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità media.

Riempire degli stampi a ciambella SF170 Silikonmart a 3/4 e cuocere in forno a 175C° per 20-25 minuti.

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 500

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 40-45°c.

Unire il PRALIN DELICRISP TROPICAL e miscelare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendere il composto tra due fogli di carta forno allo spessore di 1,5-2 mm.

Far riposare in frigorifero per 5 minuti.

Staccare il PRALIN DELICRISP dalla carta forno e realizzare dei dischi della dimensione del diametro dello stampo utilizzato per cuocere il cake.

Conservare i dischi in frigoriero fino al momento di utilizzo.

MARSHMALLOW ALL'ANANAS

INGREDIENTI

ZUCCHERO INVERTITO	g 300
ACQUA - PER LO SCIROPPO	g 250
ZUCCHERO	g 950
LILLY NEUTRO	g 500
ACQUA - PER IL LILLY	g 500
JOYPASTE ANANAS	g 180

PREPARAZIONE

Unire i primi tre ingredienti in un pentolino e cuocere a 110C°.

In planetaria miscelare brevemente acqua, LILLY e JOYPASTE.

Unire lo sciroppo e montare il tutto in planetaria con frusta ad alta velocità per 25 min circa.

Stendere il marshmallow in uno stampo di silicone alto 2cm e far raffreddare in frigorifero per 3 ore.

FARCITURA TROPICALE

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare il cake al mango e posizionarlo sul fondo croccante.

Tagliare un disco di marshmallow dello stesso diametro del centro della ciambella e posizionarlo al centro del dolce.

Nappare il centro del dolce con del MIRROR e decorare con DAISY DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE