



LA FORESTA INCANTATA

PAN DI SPAGNA AL COCCO

INGREDIENTI

ALBUMI - (1)
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO A VELO
GRANCOCCO
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00
ALBUMI - (2)
PUREA DI COCCO

g 225
g 125
g 110
g 110
g 50
g 75
g 25

PREPARAZIONE

Mixare in una planetaria la farina con il cocco in polvere e lo zucchero a velo.
Aggiungere alla miscela gli albumi (2) e la purea di cocco.
Montare gli albumi (1) con lo zucchero semolato, quindi aggiungerli delicatamente alla miscela precedentemente ottenuta.
Versare il composto su una teglia da forno e livellare con l'aiuto di una spatola.
Cuocere a 170°C in forno ventilato per circa 25 minuti.
Una volta raffreddato tagliare in dischi di 8cm di diametro.

CREMA CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY

g 120

DECORAZIONE EFFETTO NEVE

INGREDIENTI

COLORANTE - SPRAY BIANCO EFFETTO VELLUTO

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

PANNA 35% M.G.

TUORLI D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

g 115

g 115

g 45

g 20

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.

Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

CREMA ESOTICA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

PUREA DI PASSION FRUIT

POLPA DI BANANA

g 300

g 300

g 140

g 140

PREPARAZIONE

Utilizzando un mixer ad immersione, emulsionare la crema inglese e il cioccolato fuso.

Aggiungere la purea di passion fruit e le banane schiacciate.

Lasciar cristallizzare nel frigorifero fino al raggiungimento di una consistenza cremosa.

Dressare l'impasto in stampi di silicone per inserti e congelare.

MOUSSE AL COCCO

INGREDIENTI

PUREA DI COCCO

g 500

LILLY NEUTRO

g 80

PANNA 35% M.G.

g 400

PREPARAZIONE

Scaldare 125gr di purea di cocco a 85°C.

Aggiungere il LILLY NEUTRO, quindi aggiungere la rimanente purea di cocco fredda, miscelare e portare a 21°C.

Aggiungere la panna montata.

Colare in stampi di silicone, aggiungere all'interno la crema esotica al cioccolato al latte congelata e infine porre in congelatore.

GLASSA BIANCA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

g 300

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere un sottile strato di crema croccante sopra ai dischi di pan di spagna al cocco, quindi utilizzare lo spray bianco su tutta la superficie per creare la decorazione effetto neve.

Estrarre dagli stampi la mousse al cocco e coprirla con la glassa bianca, quindi adagiarla sopra i dischi di pan di spagna al cocco.

Decorare con Dobra: REINDEER e SNOWBALL.