

CHOCONUT

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE DAL SAPORE TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

Bisquit al cocco

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
GRANCOCCO	g 200

PREPARAZIONE

Montare i primi due ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Aggiungere GRANCOCCO e montare ancora per 1 minuto.

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

FRUTTIDOR ANANAS	g 400
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisone.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE	g 300
LILLY NEUTRO	g 70
ACQUA	g 70
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

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