



SFERA MIGNON TROPICAL

Mignon al cocco e ananas

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



INSERTO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g 100
LILLY NEUTRO	g 10
ACQUA - TIEPIDA	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua in ricetta con il LILLY NEUTRO.

Unire il FRUTTIDOR ANANAS ed emulsionare con un mixer ad immersione.

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - (1)	g 200
PANNA 35% M.G. - (1)	g 40
ACQUA - (1)	g 80
JOYGELATO COCCO	g 25
PANNA 35% M.G. - (2)	g 240
ACQUA - (2)	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una consistenza morbida.

Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.

Dressare la mousse negli stampi in silicone ed inserire il gelificato all'ananas.

Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

FINANCIER AL COCCO

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

COCCO RAPÉ	g 80
FARINA "DEBOLE"	g 25
FARINA DI MANDORLE	g 40
ZUCCHERO A VELO	g 75
VIGOR BAKING	g 3
SALE FINO	touch
ALBUME - AMBIENTE	g 120
MIELE	g 15
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 110

Miscelare con cura le polveri con frusta.

Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro fuso.

Dressare il financier negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e l'inserito all'ananas), circa 15 grammi di prodotto per ogni singola mezza sfera.

Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed un peso.

Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13 minuti, aprire la valvola gli ultimi minuti.

Abbatte in negativo le mezze sfere di financier.

GLASSA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	qb
-----------------------------	----

PREPARAZIONE

Scaldare il CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL alla temperatura di 30-35°C.

Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei financier.

FINITURA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO - BIANCO	qb
---	----

PREPARAZIONE

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 velvett bianco.

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



RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE