



## PARADISE CAKE

TORTA MODERNA DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### DAQUISE AL COCCO

#### INGREDIENTI

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| ALBUMI - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 225 |
| ZUCCHERO                        | g 80  |
| AVOLETTA                        | g 120 |
| GRANCOCCO                       | g 150 |
| ZUCCHERO A VELO                 | g 140 |
| FARINA "FORTE"                  | g 45  |

#### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in polvere.

Montare l'albume con lo zucchero fino a ottenere una consistenza compatta e lucida.

Aggiungere progressivamente gli ingredienti secchi.

Dressare il composto nello stampo scelto e infornate a 170°C in forno ventilato per circa 18-20 minuti.

Sformare quando è ancora caldo e riporre in frigorifero.

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| PRALIN DELICRISP TROPICAL - LEGGERMENTE SCALDATO | qb |
|--------------------------------------------------|----|

#### PREPARAZIONE

Spalmare il DELICRISP sulla daquoise fredda e congelare il tutto.

## CREMA ALL'ANANAS

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE | g 25  |
| PANNA 35% M.G. - BOLLENTE  | g 125 |
| GLUCOSIO                   | g 5   |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 160 |
| BURRO DI CACAO             | g 10  |
| LILLY NEUTRO               | g 20  |
| PANNA 35% M.G. - FREDDA    | g 75  |
| PUREA DI FRUTTA - ANANAS   | g 135 |

### PREPARAZIONE

Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.

Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per ottenere una ganache.

Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.

Conservare in frigorifero per 8-24 ore prima dell'utilizzo.

Dressare la crema sulla daquoise e conservare in congelatore.

## CREMA AL COCCO

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE | g 25  |
| PANNA 35% M.G. - BOLLENTE  | g 125 |
| GLUCOSIO                   | g 5   |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 160 |
| BURRO DI CACAO             | g 10  |
| LILLY NEUTRO               | g 20  |
| PANNA 35% M.G. - FREDDA    | g 75  |
| PUREA DI FRUTTA - COCCO    | g 155 |

### PREPARAZIONE

Disperdere il LILLY e il GLUCOSIO nei liquidi caldi.

Versare sul SINFONIA e sul BURRO DI CACAO ed emulsionare con frullatore a immersione per ottenere una ganache.

Sempre emulsionando aggiungere la panna e la purea.

Conservare in frigorifero per 8-24 ore prima dell'utilizzo.

Dressare la crema su di un foglio di acetato seguendo la forma dello stampo realizzando delle gocce di diverse dimensioni, realizzando una cornice e mantenendo il centro aperto.

Congelare completamente.

## MOUSSE AL COCCO

### INGREDIENTI

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| PUREA DI FRUTTA - COCCO       | g 250 |
| LILLY NEUTRO                  | g 90  |
| PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA | g 200 |

### PREPARAZIONE

Miscelare la purea con il LILLY.

Aggiungere la panna, incorporandola delicatamente, ottenendo una mousse soda.

## COPERTURA E DECORAZIONE

### INGREDIENTI

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| MIRROR TROPICAL - SCALDATO A 45°C | qb |
| FRUTTIDOR TROPICAL                | qb |
| COCCO RAPÉ                        | qb |

### COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare la daquoise sul fondo dello stampo e coprire con la mousse al cocco fino a completo riempimento dello stampo.

Congelate completamente.

Sformare il dolce e glassare con il MIRROR.

Decorare il bordo del dolce con il cocco rapè.

Posizionare sulla superficie della torta la crema al cocco, precedentemente spruzzata con del burro cacao effetto velluto bianco.

Decorare il dolce con il FRUTTIDOR e CHOCOLATE PASSION FRUIT DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE