



## MINI CYLINDER - TROPICAL WHITE

MONOPORZIONE AL COCCO, LAMPONE E MANGO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCOTTO AL COCCO

#### INGREDIENTI

GRANCOCCO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
UOVA INTERE  
LATTE FRESCO INTERO

g 100  
g 110  
g 110  
g 24

#### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare una notte in frigorifero.  
Stenderere su una teglia 40x60 cm e cuocere a 170°C per 10-12 minuti.

### GELATINA DI LAMPONI

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 500  
g 75  
g 75

#### PREPARAZIONE

Mescolare con frusta LILLY NEUTRO con l'acqua, aggiungere il FRUTTIDOR LAMPONE.

## CREMA BASE

---

### INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO	g 25
PANNA 35% M.G. - (1)	g 125
GLUCOSIO	g 5
LILLY NEUTRO	g 18
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 150
BURRO DI CACAO	g 10
PANNA 35% M.G. - (2)	g 75

### PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1), il latte e GLUCOSIO, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare bene.  
Incorporare SINFONIA BIANCO, BURRO DI CACAO e mixare bene.  
Aggiungere a filo la panna (2) fredda e miscelare. Lasciate riposare per qualche ora.

## CREMA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

CREMA BASE	g 400
PUREA DI LAMPONI	g 240

### PREPARAZIONE

Mescolare la purea con la crema base precedentemente realizzata ed emulsionare con l'aiuto di un mixer ad immersione.

## FARCITURA AL MANGO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 300
MIRROR NEUTRAL	g 30

### PREPARAZIONE

Miscelare FRUTTIDOR MANGO e MIRROR NEUTRAL.

### COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare un disco di biscotto al cocco sul fondo del mini cylinder white/dark speckled Dobra.

Formare uno strato di gelatina ai lamponi.

Completare il riempimento del mini cylinder con uno strato di crema al lampone.

Dressare sulla superficie del cilindro la farcitura al mango.

Decorare con CURVY SPOT GREEN DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE