



## CHOCO-COCCO

### DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### MOUSSE SANTO DOMINGO

##### INGREDIENTI

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

##### PREPARAZIONE

Preparare una ganache con il cioccolato e la panna.  
Quando la ganache avrà raggiunto i 32°C, aggiungerla delicatamente alla panna, ottenendo una mousse morbida.

#### INSERTO AL COCCO

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY	Q.B.
--------------------------	------

##### PREPARAZIONE

Riempire degli stampi di silicone a mezza sfera e congelare.

#### SALSA TROPICALE

##### INGREDIENTI

JOYFRUIT TROPICAL	g 500
ACQUA	g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà gli stampi da monoporzione con la mousse, inserire l'inserto al cocco e terminare con altra mousse.

Congelare completamente la monoporzione.

Una volta congelata, sformare la monoporzione e spruzzarla con effetto velluto marrone.

Su di un piatto versare la salsa tropicale e posizionare la monoporzione.

Decorare con elementi tropicali.