

BACIO CARAIBICO

MONOPORZIONE



Il Bacio Caraibico è una monoporzione fresca ed esotica, che unisce la dolcezza del cioccolato bianco al carattere del caramello e alla vivacità del frutto della passione. Al cuore, una composta di ananas che sorprende per intensità, il tutto avvolto da una glassa al mango brillante e adagiato su una base croccante alle mandorle.

COMPOSIZIONE

- **STREUSEL ALLE MANDORLE**
- **COMPOSTA DI ANANAS**
- **GLASSA AL MANGO**
- **MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, CARAMELLO E FRUTTO DELLA PASSIONE**
- **DECORAZIONE: DISCHI DI CIOCCOLATO AL LATTE, CUBO DI PAN DI SPAGNA ARANCIONE**

STREUSEL ALLE MANDORLE

(PER OGNI PORZIONE 22 GR.)

INGREDIENTI

Burro morbido	g 300
Zucchero a velo	g 240
Mandorle pelate in polvere	g 75
Farina 00 W180	g 375

PROCEDIMENTO

Miscelare il burro morbido con lo zucchero a velo fin quando il composto non diventerà omogeneo. Infine unire la farina miscelata con le mandorle in polvere. Far riposare per 60 minuti in frigorifero. Stendere ad uno spessore di 3,5 mm e cappare dischi di diametro 7 cm. Cuocere lo streusel ad una temperatura di 160°C per circa dieci minuti.

COMPOSTA DI ANANAS

(PER OGNI PORZIONE 30 GR.)

INGREDIENTI

PUREA DI ANANAS

RAVIFRUIT

Destrosio	g 600
Zucchero semolato	g 93
Gelatina	g 30
Acqua	g 16,5
Fibre vegetali	g 66
	g 3

PROCEDIMENTO

Miscelare lo zucchero semolato, il destrosio, la purea di ananas e le fibre vegetali. Cuocere fino a una temperatura di 102°C e unire la gelatina sciolta precedentemente idratata in acqua fredda. Raffreddare fino a 40°C e versare il composto negli appositi stampi.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, CARAMELLO E FRUTTO DELLA PASSIONE

(PER OGNI PORZIONE 50 GR.)

INGREDIENTI

Panna g 150
Zucchero semolato g 15

PUREA PASSION FRUIT

100% FRUTTA - RAVIFRUIT g 165
Cioccolato bianco 35% g 200

Cioccolato al caramello
base bianca g 145

TOPGEL MIRROR - CESARIN

Panna 35% semimontata g 500
Zucchero semolato g 50

PROCEDIMENTO

Cuocere a secco a 176° C lo zucchero semolato in un pentolino d'acciaio e decuocere con la panna. Aggiungere la purea 100% passion fruit. Unire la gelatina sciolta precedentemente idratata in acqua fredda, raffreddare fino a una temperatura di 60°C e versare il composto sul cioccolato bianco. Emulsionare e mixare con un mixer ad immersione. Infine, raggiunta la temperatura di 35°C, aggiungere la panna semimontata zuccherata. Utilizzare subito.

GLASSA AL MANGO

(PER OGNI PORZIONE 20GR.)

INGREDIENTI

Zucchero semolato g 240
Destrosio g 165

Zucchero invertito g 103

PUREA DI MANGO 100%

FRUTTA - RAVIFRUIT g 250

Glucosio g 103

Gelatina g 20

Acqua g 80

Burro di cacao g 100

TOPGEL MIRROR

NEUTRO - CESARIN g 200

PROCEDIMENTO

Unire i primi cinque ingredienti e portare a 104° per 2 minuti (70 brix). Raffreddare il composto fino a 60°C e aggiungere la gelatina sciolta e idratata in acqua fredda, il topgel mirror neutro Cesarin e infine il burro di cacao sciolto. Mixare per due minuti. Utilizzare la glassa ad una temperatura di 20°C.

MONTAGGIO

Colare 25 g di composta di ananas nello stampo della monoporzione e congelare in abbattitore. Sformare la composta dagli stampi in silicone e conservare a -18°C. Colare nello stesso stampo fino a 1/3 dell'altezza la mousse al cioccolato bianco, caramello e passion fruit ed inserire al centro la composta di ananas precedentemente abbattuta. Completare la monoporzione con la mousse fino al bordo dello stampo e congelare in abbattitore.. Riscaldare la glassa al mango a 20°C e glassare le monoporzioni congelate. Adagiare sul disco di streusel alle mandorle e decorare con dischetti di cioccolato al latte e un cubo di pan di Spagna di colore arancione.