



Bavarese ai frutti esotici



Ingredienti

DACQUOSA DI COCCO

Albume d'uovo 75gr
Zucchero semolato 25gr
Mandorle in polvere 13gr
Zucchero a velo 65gr
Cocco disidratato 50gr

INSERTO DI ANANAS

Purea di ananas Victoria PONTHER 360g
Pectina X58 36gr
Zucchero semolato Fecola di patate 14gr
Acqua 10gr
Rum scuro 10gr
Ananas fresco 215gr

MOUSSE BAVARESE PASSIONE BANANA

Gelatina in polvere 5,5gr



Acqua fredda 30gr
Purea di banane PONTHER 160gr
Purea di frutto della passione PONTHER 280gr
Zucchero 65gr
Tuorli d'uovo 95gr
Panna montata UHT 560gr

GLASSA AL CIOCCOLATO GIALLO

Acqua 105gr
Zucchero semolato 215gr
Glucosio 215gr
Latte condensato 140gr
Miscela di gelatina (15 g di gelatina in polvere e 85 g di acqua) 100gr
Cioccolato bianco 215gr
Colorante alimentare Tuorlo d'uovo 7gr

GELATINA DELLA PASSIONE AL MANGO

Purea di frutto della passione PONTHER 240gr
Purea di mango PONTHER 90gr
Semi di frutto della passione 40gr
Gelatina in polvere 10gr
Acqua fredda 50gr

FROLLA AL COCCO

Zucchero semolato 150gr
Burro 165gr
Mandorle a scaglie 125gr
Cocco essiccato 75gr
Sale marino della Cornovaglia 0.75gr
Farina MB T55 40gr

Preparazione

Per dacquosa di cocco, setacciate insieme le mandorle tritate e lo zucchero a velo, quindi mescolate con il cocco disidratato. Montare gli albumi a neve e aggiungere gradualmente lo zucchero semolato, montare fino a quando la preparazione non si sarà irrigidita. Aggiungere lentamente il composto di mandorle e lo zucchero a velo negli albumi con una spatola in silicone. Utilizzando una sac à poche liscia di 10 mm di diametro ricavare 4 dischi di 14 cm di diametro su carta siliconata. Cuocere in forno ventilato a 180°C per 8-10 minuti su un'unica teglia.

Per l'inserto di ananas, tagliare l'ananas fresco a brunoise. Scongellare e riscaldare la purea di ananas PONTHER. Aggiungere lo zucchero semolato premiscelato con la pectina X58 e portare ad ebollizione. Aggiungere la fecola di patate premiscelata con il rum e l'acqua. Sbattere fino a quando la preparazione si addensa e continuare a bollire per 1 minuto. Mescolare il tutto con la brunoise all'ananas. Versare 140 g di



preparato in 4 stampini da 14 cm di diametro e adagiarvi sopra il disco di dacquoise al cocco. Prenota freddo.

Per la mousse bavarese passione banana, reidratare la polvere di gelatina con acqua fredda. Cuocere le puree di frutta PONTIER con lo zucchero e i tuorli come una crema pasticcera a 83°C. Aggiungere la gelatina e raffreddare a 35°C. Sbattere nella panna montata. Versare nei 4 stampi foderati con pellicola di plastica di 16 cm di diametro (280 g per stampo). Adagiare sopra ciascuno e premere per livellare la mousse con l'inserito di ananas surgelato e il dacquoise al cocco. Riserva nel congelatore.

Per la glassa al cioccolato giallo, cuocere l'acqua, lo zucchero semolato e il glucosio insieme a 103°C. Versare immediatamente il resto degli ingredienti in una ciotola di medie dimensioni e frullare con la giraffa per 2 minuti per omogeneizzare. Riservare in frigorifero sotto pellicola estensibile a contatto con il preparato a cristallizzare durante la notte.

Per la gelatina di passione al mango. reidratare la polvere di gelatina con acqua fredda. Portare a ebollizione la purea di frutto della passione PONTIER e sciogliere la miscela di gelatina. Frullare i semi del frutto della passione e la purea di mango PONTIER fredda. Versate il tutto in 4 stampini in silicone di 12cm di diametro. Prenota freddo.

Per la frolla al cocco, mescolare il burro e lo zucchero semolato in un mixer. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare a bassa velocità per circa 2-3 minuti. Stendere la preparazione fino a ottenere uno spessore di 3 mm e ritagliare dei cerchi di 16 cm di diametro. Cuocere all'interno degli anelli, nel forno ventilato a 175°C per circa 7-8 mm fino a quando non assumono un colore marrone chiaro.

DRESSAGE

Sciogliere la glassa gialla al cioccolato a 34°C e mescolare con una giraffa per eliminare tutte le bolle d'aria. Glassare i dischi surgelati di mousse bavarese al frutto della passione e banana e adagiarli sulla frolla fredda al cocco. Sformare e scongelare parzialmente i dischi di gelatina al frutto della passione in frigorifero e spruzzarli leggermente con un po' di glassa neutra. Posizionarli delicatamente sopra gli entremets.