

## DELICATA

### BISCOTTO ALLE ERBE

#### INGREDIENTI

230	g	Zucchero semolato
115	g	Uova élite
180	g	Farina frolla Molino Dallagiovanna
15	g	Baking
230	g	Latte
160	g	Olio di oliva
15	g	Menta
10	g	Basilico

#### PROCEDIMENTO

fare un pesto con l'aiuto dell'emulsionatore con olio, menta e basilico, assicurandosi di avere gli ingredienti molto freddi (passarli in negativo se c'è la necessità)  
montare uova e zucchero, precedentemente stemperati - emulsionando aggiungere il latte freddo al pesto, aggiungere alla montata a mano, intervallando con la farina setacciata  
stendere allo spessore di 0,5 cm  
cuocere a 230° c per circa 6" v.c.

### BISCOTTO AL COCCO

#### INGREDIENTI

350	g	Albume élite
255	g	Zucchero
155	g	Zucchero vanigliato fine
50	g	Panna 35%
175	g	Cocco rape
130	g	Farina sfoglia Molino Dallagiovanna

#### PROCEDIMENTO

miscelare in cutter farina e cocco  
- montare gli albumi, aggiungere lo zucchero  
- verso la fine versare lo zucchero a velo.  
- aggiungere le polveri (farina e cocco) mescolando a mano.  
- versare a filo la panna.  
- stendere in fogli con dima 0,5 cm e cospargere con dello zucchero a velo.  
- cottura a 250°c per circa 5-6 min. valvola chiusa.

### MOUSSE AL MANGO E PASSION FRUIT

#### INGREDIENTI

450	g	polpa di mango
245	g	polpa di passion fruit
25	g	gelatina in polvere
125	g	acqua per gelatina
700	g	Panna 35%
490	g	Meringa Evolution

#### PROCEDIMENTO

ammollare la gelatina con la sua acqua

- montare la meringa a renderla stabile
- sciogliere la gelatina e aggiungere alla meringa evolution in ultima fase di montaggio
- versare le polpe a filo nella meringa a bassa velocità
- unire alla panna semimontata

### CREMOSO AL COCCO

#### INGREDIENTI

775	g	polpa di cocco
17	g	Gelatina in polvere
85	pz	acqua per gelatina
775	g	panna 35%
40	g	cocco rape
310	g	meringa Evolution

#### PROCEDIMENTO

idratare la gelatina con la sua acqua

- montare la meringa a struttura stabile
- semimontare la panna
- versare la polpa di cocco nella meringa insieme alla polvere di cocco mescolando delicatamente
- sciogliere la gelatina e aggiungerla alla meringa
- versare il cocco nella panna mescolando a mano
- dressare in base all'esigenza

MONTAGGIO

Stendere sul biscotto al cocco il cremoso al cocco

Chiudere con il pan di spagna alle erbe

Tagliare gli interni a misura

Riempire a tre quarti lo stampo con la mousse al mango e passion fruit e inserire l'interno

Ripulire lo stampo dall'eccesso e abbattere in negativo

Sformare e finire con glassa lucida gialla