

PER IL CRUMBLE AL COCCO

zucchero grezzo di canna g 100
burro g 100
farina di cocco (cocco rapè) g 100
farina debole g 100

PROCEDIMENTO

Unire gli ingredienti, stendere su una placca e cuocere in forno a 160° C sino a colorazione. All'uscita dal forno stampare dei dischetti con il coppa-pasta tondo.

PER I COULIS DI LAMPONI

polpa di lamponi g 1000
zucchero g 100
succo di limone g 50
maraschino 70° g 35
fogli di gelatina 1

PROCEDIMENTO

Frullare i lamponi, aggiungere il resto degli ingredienti (a freddo; solo la gelatina va sciolta in microonde con una piccola parte di polpa)

PER IL CREMOSO ALLO YOGURT E CIOCCOLATO BIANCO

yogurt naturale g 300
fogli di gelatina g 10
mascarpone g 200
cioccolato bianco g 600
panna semimontata g 300

PROCEDIMENTO

Unire la gelatina sciolta allo yogurt poi aggiungere il mascarpone. A parte realizzare una ganache leggera con il cioccolato bianco e la panna montata, quindi unire.

MONTAGGIO

Colare in cremoso allo yogurt e cioccolato bianco all'interno degli stampi in silicone DS02 a 3/4 di altezza. Sistemare il dischetto di crumble al cocco ed abbattere. Smodellare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Spruzzare con una miscela di cioccolato sbiancato per l'effetto velluto. Fare una riga di coulis di lamponi, sistemare un ricciolo e una fettina di limone. Spolverare con scorzette essiccate di limone.

