

Mousse allo yogurt di cocco e vaniglia:

500gr yogurt al cocco
200gr meringa all'italiana
12gr gelatina in fogli tipo oro
500gr di panna semimontata
1 vaniglia in bacca
2gr scorza di lime

PROCEDIMENTO:

Mescolare lo yogurt con la meringa, prelevare una piccola parte e sciogliere la gelatina e di seguito incorporare il restante composto con la vaniglia. Aggiungere infine la panna semimontata e colare il composto nello stampo Pavoflex®.



Marmellata di lamponi e carcadè

500gr lamponi freschi
650gr zucchero semolato
35gr succo di limone
4gr pectina
2gr carcadè
150gr cubetti di cocco fresco

PROCEDIMENTO:

Scaldare la purea di lamponi ed aggiungere il carcadè da lasciare in infusione. Mescolare lo zucchero con la pectina, portare i lamponi a bollitura con lo zucchero semolato ed il succo di limone. Aggiungere il cocco a cubetti e portare a 65° C.

Biscuit lime e menta ice

200gr di tuorli d'uovo
200gr farina
50gr fecola
300gr albumi d'uovo
450gr zucchero semolato
2gr lime grattugiato
2gr menta in polvere

PROCEDIMENTO:

Montare gli albumi con lo zucchero e, a parte, sbattere i tuorli che andranno aggiunti alla montata di albumi. Aggiungere infine le polveri setacciate insieme a lime e menta. Stendere tutto il composto sul tappetino in silicone Spv® e cuocere in forno a 240° C. con valvola chiusa.

Croccante polverizzato al caramello e cocco

Ingredienti:
250gr cocco in polvere
250gr zucchero semolato
120gr acqua

Portare acqua e zucchero ad una temperatura di 118° C, aggiungere il cocco e continuare a mescolare fino ad ottenere una caramellizzazione uniforme. Far freddare il composto su di una teglia e frullare il tutto in un cutter.