TORTA ALBICOCCA

Creato dal maestro Diego Crosara.

La base fatta con lo stampo **Tortaflex mod. Tondo diam 180 h 50** è una mousse di cocco. L'interno realizzato con l'inserto decorato mod. **Rotonda**, è una marmellata di albicocche.

1. Versare il preparato per decorazione nello stampo Insert Decor Square e porlo in abbattitore

2.Sformare il prodotto così ottenuto.

3. Creare la base della Tortaflex Round con una preparazione a piacimento.

4. Inserire l'inserto preparato con Insert Decor Round nella Tortaflex Round

5. Coprire l'inserto con il preparato

6. Coprire e livellare e successivamente mettere lo stampo con il suo vassoio nell'abbattitore.

PREPARAZIONE

ALBICOCCA GELATINA
950 g di albicocche pasta
150 g di zucchero
14 fogli g di gelatina
Mescolare lo zucchero con la polpa. Scaldare una parte per sciogliere la gelatina. Mescolare la polpa rimanente e versare nello stampo. Blocca.

MOUSSE DI COCCO
730 g polpa di noce di cocco
140 g di cocco pasta
15 g di succo di limone
500 g di panna montata
20 g di gelatina animale
170 g meringa italiana *
meringa italiana *:
100 g di zucchero semolato
60 g di albumi d'uovo
30 g di acqua
Mescolare la polpa di cocco con pasta di cocco e il succo di limone, aggiungere la gelatina sciolta e versare sulla meringa italiana. Mescolare e aggiungere la panna montata.

COCCO dacquoise
500 g di albume
250 g di zucchero semolato
250 g di TPT
250 g di cocco grattugiato
50 g di farina
Montare gli albumi con lo zucchero semolato. Aggiungere la noce di cocco, il TPT e la farina. Con una tasca da pasticcere con n. º 8 camera d'aria, dischi sulla carta da forno e cospargere con zucchero a velo.Processo di cottura: 150 ° C per 90 minuti.

ICING CACAO
360 g di panna fresca
280 g di acqua
720 g di zucchero semolato
80 g di sciroppo di glucosio
1800 g di cacao in polvere
g 28 fogli di gelatina

PREPARAZIONE
Scaldare la panna con l'acqua a 45 ° C, aggiungere lo zucchero, il cacao e il glucosio. Portare a 105 º C.Filtro e quando la temperatura raggiunge i 60 ° C, aggiungere la colla di pesce in fogli.
Lasciar riposare una notte. Per fare la glassa, portare a 35 ° C e filtrare attraverso un imbuto per eliminare tutte le bolle. Infine, diffondere la torta.