

# CARRIBEAN BEACH

Realizzata con i prodotti:

**Fruttarine® alla Banana**

**Fruttarine® al Limone**

**Tenerum®**

**Farina di mandorle**

**Ricetta del pastry Chef E. Magro**



## INGREDIENTI

### Bavarese yogurt e muscovado

Latte	385 g
Tuorli	75 g
Zucchero	35 g
Yogurt magro	500 g
Massa gelatina	150 g
Panna semimontata	750 g
Muscovado	150 g

### Frangipane al cocco

Burro	250 g
Zucchero	250 g
Uova intere	250 g
Farina di mandorle	100 g
Cocco rapè fino	150 g
TENERUM®	80 g
Backing	4 g

## PROCEDIMENTO

### PER LA BAVARESE ALLO YOGURT E MUSCOVADO

Fare una crema inglese con il latte, i tuorli e lo zucchero; una volta raffreddata aggiungere lo yogurt e la massa di gelatina sciolta. Montare la panna con il muscovado e amalgamare delicatamente i due composti. Dressare negli stampi e congelare rapidamente. Una volta freddi smodellare e spruzzare con velvet bianco.

### PER IL FRANGIPANE AL COCCO

Montare in planetaria con la foglia il burro e lo zucchero, quando il composto sarà diventato bianco e spumoso aggiungere le uova poco alla volta alternandole con le povere. Stendere su tappetino di silicone con bordo di spessore ½ centimetro quindi infornare a 170° per circa 15 min.

**Continua a pagina successiva >**

# CARRIBEAN BEACH

Realizzata con i prodotti:

**Fruttarine® alla Banana**

**Fruttarine® al Limone**

**Tenerum®**

**Farina di mandorle**

**Ricetta del pastry Chef E. Magro**



## INGREDIENTI

### Crumble cacao e banana

Latte di soia	35 g
Olio	80 g
Sale	q.b.
Zucchero di canna	200 g
Fruttarine® alla banana	200 g
Cacao	40 g
Gruè di cacao	50 g

### Gelato al passion fruit

Latte intero	1320 g
Purea passion fruit	420 g
Panna	450 g
Latte condensato zuccherato	240 g
Saccarosio	300 g
Destrosio	120 g
Glucosio 30de	60 g
Neutro	13 g
Latte magro in polvere	75 g

## PROCEDIMENTO

### PER IL CRUMBLE CACAO E BANANA

Emulsionare il latte di soia con l'olio e il sale, aggiungere in un colpo lo zucchero, le gruè, la farina e il cacao quindi impastare fino a creare dei granelli, stendere su un foglio di carta forno e cucinare a 170° per 10 min.

### PER IL GELATO AL PASSION FRUIT

Miscelare le polveri e di seguito aggiungere i liquidi senza la purea di passion fruit. Portare a 85°, far raffreddare e maturare in frigo per almeno una notte; l'indomani aggiungere la purea e mantecare.

**Continua a pagina successiva >**

# CARRIBEAN BEACH

Realizzata con i prodotti:

**Fruttarine® alla Banana**

**Fruttarine® al Limone**

**Tenerum®**

**Farina di mandorle**

**Ricetta del pastry Chef E. Magro**



## INGREDIENTI

### Couli lime e basilico

Lime	2
Acqua	200 g
Zucchero	20 g
Basilico	5 g
Amido modificato di mais	q.b.

### Cialda (tegola al limone)

Fruttarine® al limone	50 g
Albume	50 g
Burro	50 g
Zucchero a velo	50 g

## PROCEDIMENTO

### PER IL COULÌ LIME E BASILICO

Grattare i lime e spremere il succo in un contenitore alto, aggiungere gli altri ingredienti quindi frullare finemente, filtrare e regolare la consistenza con l'amido modificato.

### PER LA CIALDA (TEGOLA AL LIMONE)

Stendere molto sottile su un tappetino di silicone e cucinare a 150° per circa 6 min. Tagliare e piegare ancora calda.

*Decoro di cioccolato, riccioli di cocco, germogli di basilico e passion fruit fresco.*