



TORTA EXOTICA

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

(dose per teglia 60x40)

- Frolla alle mandorle
- Frangipane al cocco ed Exotic Camel
- Crema all'Exotic Camel
- Glassa Neutra Morbida Camel

FROLLA ALLE MANDORLE

(dose per teglia 60x40 pari a 700 g)

160 g	Burro freddo a cubetti
3 g	Sale
80 g	Zucchero a velo
40 g	Zucchero
50 g	Farina di mandorle
70 g	Uova
80 g	Farina 1
220 g	Farina 2

FRANGIPANE AL COCCO ed EXOTIC

(dose per teglia 60x40 pari a 1000 g)

380 g	Marzapane 70 Camel
140 g	Zucchero
230 g	Burro a pomata
160 g	Uova intere
45 g	Fecola di patate
50 g	Bagna 60° Exotic Camel
120 g	Farina di cocco
300 g	Frutta più ananas Camel ben sgocciolata
4 g	Aroma Più Limone Camel
4 g	Aroma Più Vaniglia Tahiti Camel

CREMA EXOTIC (Chiboust)

700 g	Latte
320 g	Tuorli
120 g	Zucchero
40 g	Maizena
36 g	Gelatina
560 g	Albume
700 g	Gel Glassa Neutra Camel
160 g	Camel Exotic 60°

PROCEDIMENTO FROLLA alle mandorle:

In una planetaria lavorare leggermente il burro freddo, unire il sale, lo zucchero e la farina di mandorle, poi lo zucchero a velo. Versare a filo le uova e dopo aggiungere la prima parte di farina. Lavorare brevemente ed aggiungere la seconda parte di farina. Far riposare per una notte in frigorifero.

PROCEDIMENTO FRANGIPANE al cocco:

Lavorare in planetaria con la foglia il marzapane 70. Aggiungere gradualmente il burro, unire lo zucchero, la fecola, la bagna e le uova. Aggiungere il cocco rapè. Seguire il procedimento di assemblaggio.

PROCEDIMENTO CREMA EXOTIC (Chiboust):

Idratare la gelatina, unire lo zucchero ai tuorli e successivamente aggiungervi la maizena. Portare a bollire il latte e versare sulla miscela di tuorli e zucchero, cuocere come una normale crema pasticciera ed ancora calda aggiungere la gelatina idratata ed il CAMEL EXOTIC. Preparare una meringa italiana, facendo leggermente sbiancare l'albume in planetaria ed aggiungendo la gel glassa neutra Camel riscaldata a 108°C. Versare la crema calda sulla meringa. Miscelare e versare nello stampo.

ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE:

Stendere la frolla alle mandorle e foderare uno stampo dell'altezza di 2 cm. Inserire il frangipane e cuocere in forno a 180°C per 18 minuti circa. Versare la crema Exotic in uno stampo più piccolo ed abbatte. Inserire la crema Exotic abbattuta. Glassare con gel glassa neutra e decorare con la frutta.

ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE (versione mignon):

Stendere 700 g di frolla a 4 mm in una teglia ed adagiarci sopra un quadro. Abbatte. Versare il frangipane al cocco e cuocere a 180°C per circa 18 minuti. Raffreddare e bagnare con la bagna Exotic Camel. Versare la chiboust ed abbatte. Lucidare con gel glassa neutra morbida e decorare.