

BLACK SOFT - Frozen Coconut & Brownie

KOMPLET BLACK SOFT

Base al cacao

BLACK SOFT	500 g
Burro sciolto	150 g
Uova	150 g
Olio	100 g
Acqua	100 g
Cocco rapé	100 g
Totale Base al cacao	1.100 g

Crema al cocco

Panna fresca	1.000 g
Acqua	100 g
FOND NEUTRO	250 g
Zucchero a velo	100 g
Latte	200 g
Farina di cocco	150 g
Totale Crema al cocco	1.800 g

Lavorazione:

Base Brownies al cocco

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare in TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190° C per 15 min ca.

Rotor 165°C.

Semifreddo al cocco

Portare a ebollizione il latte, aggiungere la farina di cocco, mescolare e far raffreddare.

Sciogliere il FOND NEUTRO e lo zucchero a velo nell'acqua, aggiungere la miscela di latte e cocco ed incorporare gradualmente la panna montata lucida. Passare in abbattitore e conservare a -18°C.

Colare in stampi in silicone a mezza sfera.

Composizione:

Decoppiare la base brownies al cocco in dischi



leggermente più grandi della base della mezza sfera.

Depositare su base brownies al cocco un ricciolo di DELIFRUIT LAMPONE, appoggiare il semifreddo al cocco e guarnire con KIDDY NOISETTE FORNO. Decorare a piacere.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com