TREND
STILE DI VITA
ETICO

SNACK AL COCCO

CACAO-TRACE

Un semifreddo al cocco e cioccolato bianco con un cuore di caramello al passion fruit racchiusi in una golosa glassa al cioccolato bianco.
Questo dolce da passeggio è prodotto con cioccolato certificato Cacao-Trace; il suo gusto eccezionale è frutto di un rigoroso metodo di fermentazione del cacao che consente di sprigionarne tutte le potenzialità aromatiche.
Uno snack divertente ed invitante, buono sotto ogni punto di vista.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Belcolade Blanc Intense CT**

Puratos
Reliable partners in innovation

SNACK AL COCCO

INGREDIENTI

Semifreddo al cocco

Purea di cocco	345 g
Belcolade Blanc Intense CT	**276 g**
Rhum scuro	20 g
Panna 35% m.g.	345 g

Caramello al passion fruit

Polpa di passion fruit	100 g
Polpa di mango	60 g
Zucchero semolato	160 g
Burro	120 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Fior di sale	1 g

Copertura croccante

Belcolade Blanc Intense CT	**750 g**
Olio di semi	180 g
Cocco rapè tostato	150 g

PROCEDIMENTO

Semifreddo al cocco: Portare ad ebollizione la purea di cocco e versarla sul cioccolato; mixare. Quando raggiunge i 29ºC, aggiungere il liquore e alleggerire con la panna semimontata.

Caramello al passion fruit: Creare un caramello a secco con lo zucchero, poi versarvi le puree scaldate al microonde. Portare il tutto a 108ºC, aggiungere la polpa del baccello di vaniglia, il fior di sale ed il burro freddo. Mixare e conservare in frigorifero.

Copertura croccante: Fondere la copertura al microonde, aggiungere l'olio e mixare con un frullatore ad immersione. Aggiungere il cocco e mixare nuovamente. Utilizzare a 40ºC sul dolce congelato

Montaggio: Dressare il semifreddo per metà degli stampi, poi abbattere per alcuni minuti in modo da farne indurire leggermente la superficie. Dressare il caramello e completare con il restante semifreddo. Abbattere in negativo, sformare ed immergere nella glassa golosa al cocco. Decorare con cocco tostato prima che solidifichi.