MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003513 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 29 Giu 2021 alle ore 19:26
da MICHELE MATERA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Piñacolada&Chocolate cocco, ananas, cioccolato e rum

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 10 persone
250 g Cioccolato al latte
n.10 Savarin mignon

Coulis di ananas:
500 g Polpa di ananas
150 g Zucchero

Sciroppo:
200 g Rum bianco
600 g Acqua
150 g Zucchero

Mousse di mascarpone:
35 g Zucchero a velo
500 g Mascarpone
200 g Sciroppo di cocco
100 g Panna liquida
100 g Panna semi montata
75 g Cocco grattugiato
n.2 Fogli di colla di pesce

Preparazione
Preparare uno sciroppo con rum, acqua e zucchero. Bagnare con lo stesso i savarin mignon.
Abbattere a temperatura negativa il savarin.
Con l'uso di uno stampo sferico, inserire il savarin all'interno e riempire la sfera con il coulis di ananas precedentemente preparato.
Abbattere nuovamente a temperatura negativa.
Con l'uso di uno stampo sferico più grande dell'altro già utilizzato, inserire il coulis ghiacciato all'interno e riempire la sfera con la mousse di
mascarpone e il cocco grattugiato fino a riempimento.
Abbattere nuovamente a temperatura negativa.
Una volta ghiacciato, glassare con cioccolato al latte e con un pennello rigido riprodurre all'esterno le striature del guscio del cocco.

La ricetta ha partecipato a:
Il Sannio a Tavola, 1 luglio, Trani, Ristorante Cortenfiore