



# Torta gelato cocco e fragola

Una ricetta originale dell'École Valrhona per il marchio Adamance



adamance  
*fruits du bon sens*

## Streusel ricomposto al cocco gelato

- 540 g Streusel Mandorla Essenziali
- 135 g Eclat d'or
- 90 g Pralinato Mandorle 55% e Cocco
- 54 g Cocco grattugiato tostato
- 54 g Burro Liquido Chiarificato Valrhona
- 27 g Burro Di Cacao

**900 g** Peso totale

Mescolare lo streusel, l'éclat d'or e le scaglie di cocco tostato.

Mescolare il pralinato, il burro liquido e il burro di cacao, quindi incorporare allo streusel.

## Streusel Mandorla Essenziali per "Streusel ricomposto al cocco gelato"

- 144 g Zucchero di canna
- 144 g Farina di mandorle bianche extra fine SOSA
- 0,96 g Sale fino
- 144 g Farina 0
- 144 g Burro disidratato 84%

**540 g** Peso totale

Con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti con gli altri ingredienti fino a ottenere una miscela friabile e granulosa.

Cottura: 150-160°C.

## Sorbetto Adamance Fragole in purea 100%

- 1300 g Fragola Charlotte e Magnum in purea 100%
- 192 g Acqua minerale
- 300 g Zucchero semolato
- 120 g Glucosio in polvere DE33 SOSA
- 80 g Destrosio SOSA
- 8 g Stabilizzante

**2000 g** Peso totale

Scaldare l'acqua.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato).

A 45°C, aggiungere gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Mescolare lo sciroppo, il succo e la polpa di frutta, quindi mixare.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.

Mixare e mantecare a una temperatura compresa tra -6°C e -10°C.

Conservare nel congelatore a -18°C.

## **Ganache montata gelata cocco e lime Adamance**

- 310 g Crema di cocco 100%**
- 30 g Lime persiano in purea 100%**
- 90 g Destrosio SOSA**
- 90 g Glucosio DE60 SOSA**
- 30 g Massa di gelatina**
- 450 g Panna UHT 35%**

### **1000 g Peso totale**

Scaldare la crema di cocco con gli "zuccheri".

A 85°, aggiungere la massa di gelatina.

Raffreddare il composto, quindi aggiungere la panna fredda e mixare nuovamente.

Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare, idealmente per 12 ore.

Montare.

## **Massa di gelatina per "Ganache montata gelata cocco e lime Adamance"**

- 5 g Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA**
- 25 g Acqua minerale**

### **30 g Peso totale**

Pesare la gelatina e l'acqua fredda.

Mescolare e lasciar idratare la gelatina.

## **Topping Adamance Fragola in purea 100%**

- 269 g Fragola Charlotte e Magnum in purea 100%**
- 11 g Limone Femminello in purea 100%**
- 108 g Glucosio DE60 SOSA**
- 54 g Zucchero semolato**
- 54 g Destrosio SOSA**
- 5 g Pectina NH SOSA**

### **500 g Peso totale**

Mescolare il 10% di zucchero semolato con la pectina NH.

Mescolare la frutta in purea con gli zuccheri e scaldare a 45°C.

Aggiungere il composto di trealosio e pectina NH.

Scaldare a 85°C per circa 2 minuti. Raffreddare e utilizzare a 4°C.

## **Nappage Absolu da spruzzare a freddo (per gelati)**

- 50 g Acqua minerale**
- 75 g Destrosio SOSA**
- 50 g Glucose DE60 SOSA**
- 325 g Nappage Absolu Cristal**

### **500 g Peso totale**

Mescolare l'acqua, il destrosio e il glucosio DE60 e portare a ebollizione.  
Versare sul nappage Absolu Cristal, quindi mixare.  
Utilizzare la glassa a una temperatura di 25°C.

## **Torta gelato cocco e fragola**

**900 g Streusel ricomposto al cocco gelato**  
**2000 g Sorbetto Adamance Fragole in purea 100%**  
**1000 g Ganache montata gelata cocco e lime Adamance**  
**500 g Topping Adamance Fragola in purea 100%**  
**500 g Nappage Absolu da spruzzare a freddo (per gelati)**

**4900 g Poids total**

### **Preparazione:**

Preparare il sorbetto alla fragola. Preparare il topping alla fragola.

Preparare il nappage neutro.

Preparare la ganache montata gelata cocco e lime e lasciar cristallizzare al freddo.

Preparare lo streusel ricomposto, disporre 140 g in un cerchio di 16 cm di diametro.

Con un cerchio di 14 cm di diametro esercitare una pressione per far risalire sui bordi (circa 2 cm di altezza).

Con un cucchiaio, stendere la base della torta, quindi congelare.

### **Montaggio:**

Mantecare il sorbetto alla fragola, quindi versarlo con una tasca negli stampi in silicone a forma di fragola, congelare, sformare su una teglia fredda e conservare nel congelatore.

Disporre circa 150 g di sorbetto sul fondo di streusel ricomposto.

Disporre sul sorbetto circa 80 g di topping di fragola a spirale, quindi congelare.

Montare la ganache e disporne circa 120 g sul confit di fresco con una tasca.

Inserire nella ganache le fragole di sorbetto modellate, quindi congelare.

Spruzzare il nappage neutro.