

Tarta tropical

Daquoise de coco:

Tamizar:

Almendra en polvo	135g
Coco rallado	135g
Azúcar molido	270g

Elaborar un merengue con:

Silvia Merengue	250g
Agua	125g

Una vez montado el Silvia Merengue, incorporar el resto de ingredientes y mezclar. Escudillar planchas de merengue y espolvorear con azúcar molido. Cocer a 170° C, con el tiro abierto, durante unos 40 minutos.

Semifrío Tropical

250g	Sucree Fond Melocotón - maracuyá
300g	Agua
100g	Azúcar
75g	Compound Mango
1000g	Nata montada

Elaboración

Mezclar el Fond con el azúcar y el agua para diluirlo. Incorporar el Compound Mango. Añadir una parte de la nata montada y mezclar bien. Incorporar el resto y mezclar con cuidado. Utilizar seguidamente.

Elaboración

Disponer unos moldes para semifríos dónde habremos colocado una base de daquoise de coco. Escudillar hasta la mitad y colocar otra base de daquoise de coco. Acabar de llenar el molde con el semifrío y alisar bien. Poner a congelar. Una vez congelado pintar al terciopelo con una mezcla de manteca de cacao y cobertura Cabo Blanco en la siguiente dosis:

250g	Manteca de cacao
500g	Cobertura Cabo Blanco

Finalmente, decorar con alguna fruta y filigranas de chocolate.

