



Royal Batida de Côco Cake

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

Rührmasse

0,630 kg	Rührmasse Riso Venere
0,290 kg	Vollei
0,160 kg	Pflanzenöl
0,130 kg	Wasser

- Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten lang glatt rühren.

0,300 kg	Schokobella Ananas-Kokos, temperiert
----------	---

Kokosmakronen

1,000 kg	Kokoskrone
0,250 kg	Wasser, 30 °C

- Alle Zutaten vermischen, mit einer Sterntülle auf ein Backblech spritzen und backen.

Royal Batida de Côco Cremefüllung

0,150 kg	Alaska-express Neutral
0,200 kg	Wasser, 20–25 °C
0,040 kg	Royal Batida de Côco
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Alaska-express und Royal Batida de Côco im Wasser auflösen und unter die Sahne heben.

Ananas-Kokos-Creme

0,500 kg	Schokobella Ananas-Kokos
0,500 kg	Mascarpone
0,250 kg	Kranfil's Weiße Schokolade

- Zutaten auf ca. 35 °C temperieren, Schokobella mit hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Mascarpone hinzufügen, Kranfil's unterrühren.

Dekor

0,300 kg	Schokobella Ananas-Kokos, temperiert
0,020 kg	Kokosnuss, getrocknet, geröstet
0,060 kg	Kokosnuss-Chips

Herstellung

- Masse auf ein gefettetes und bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
- Backen und abkühlen lassen.
- Schokobella Ananas-Kokos darauf verteilen.
- Abgekühlte Kokosmakronen in 2 Reihen darauf legen.
- Die Royal Batida de Côco-Cremefüllung einfüllen und glatt streichen. Etwas für die Dekoration aufbewahren.
- Etwa 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
- Die Ananas-Kokos-Creme darauf verteilen.
- Mit Schokobella Ananas-Kokos marmorieren.
- Wie im Bild ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190–200 °C
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Ananas-Kokos-Törtchen

2 Pavoni-Silikonformen, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Kokosbasis

..... 1,000 kg	Wasser
..... 0,080 kg	Ovasil
..... 0,300 kg	Zucker
..... 0,800 kg	Puderzucker
..... 0,700 kg	Kokosnuss, geraspelt
▶ Aus Wasser und Ovasil einen Baiser herstellen, Puderzucker und Kokosraspeln unterheben.	

..... 0,500 kg **Kranfil's Weiße Schokolade**, temperiert

Mangopüree

..... 1,000 kg	Fruchtpüree Mango
..... 0,150 kg	Wasser, 40–50 °C
..... 0,080 kg	Alaska 666
▶ Alaska 666 in Wasser auflösen, Fruchtpüree einrühren. Die Mischung in runde Pavoni-Silikonformen (2 cm hoch, 3 cm Durchmesser) füllen und einfrieren.	

Joghurt-Kokoscreme

..... 0,500 kg	Alaska-express Joghurt-Kokos
..... 1,000 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und unter die Sahne heben.	

Überzug

..... 1,000 kg	Schokobella Ananas-Kokos
▶ Bei ca. 40 °C temperieren.	

Dekor

..... 0,350 kg	Kuchenglanz Zartbitter Chips, temperiert
..... 0,070 kg	Kokosnuss, getrocknet
..... 0,010 kg	Minze, frisch

Herstellung

- ▶ Die Kokosnuss-Grundmasse auf einem gefetteten und leicht bemehlten Backblech ca. 1 cm dick ausstreichen.
- ▶ Abbacken und abkühlen lassen.
- ▶ Stücke mit 5 cm Durchmesser herausstechen.
- ▶ Kranfil's Weiße Schokolade auf der Kokosbasis verteilen.
- ▶ Die Joghurt-Kokos-Creme mit einem Spritzbeutel zu $\frac{3}{4}$ in die Pavoni-Silikonformen füllen. Ca. 400 g für die Dekoration aufbewahren.
- ▶ Das gefrorene Mangopüree in die Mitte geben und leicht andrücken.
- ▶ Die Kokosnussböden darauflegen und leicht andrücken.
- ▶ Im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen, dann einfrieren.
- ▶ Mit Schokobella Ananas-Kokos bestreichen.
- ▶ In Kuchenglanz eintauchen.
- ▶ Wie im Bild ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190–200 °C
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten