



MANGO E VANIGLIA SHOT (MINI CYLINDER)

👤 Livello intermedio

DOLCE MIGNON

ROLLE' ALLA MANDORLA

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente

AVOLETTA

250g

300g

100g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti ad alta velocità.

Stendere l'impasto su una teglia 40x60 con carta da forno allo spessore di 8 mm.

Cuocere per circa 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

panna 35% m.g.

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

acqua - temperatura ambiente

855g

170g

17g

260g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

GELIFICATO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO

LILLY NEUTRO

acqua

400g

100g

100g

Reidratare il LILLY con l'acqua tiepida miscelandolo con frusta.

Unire al FRUTTIDOR e frullare con frullatore ad immersione.

Riempire degli stampi di silicone a mezza sfera del diametro di 3 cm e congelare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

DOSI PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Mettere un disco di rollè sul fondo di un MINI CYLINDER WHITE/DARK SPECKLED DOBLA.

Riempire completamente con la mousse (circa 13 grammi).

Glassare le mezze sfere al mango, ancora congelate, con Mirror tropical precedentemente scaldato a 50°C e posizzarle in cima al dolce.

Decorare con DAISY DOBLA.



Extraordinary
made simple.