

MANGO E VANIGLIA SHOT (MINI CYLINDER)

Livello intermedio

DOLCE MIGNON

ROLLE' ALLA MANDORLA

IRCA GENOISE	250g	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.
uova intere - temperatura ambiente	300g	
AVOLETTA	100g	

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

panna 35% m.g.	855g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	170g	
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	17g	
acqua - temperatura ambiente	260g	

GELIFICATO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO	400g	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.
LILLY NEUTRO	100g	
acqua	100g	

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 posizionarle in cima al dolce.
Decorare con DAISY DOBLA.