



MANGO PILL

👤 Livello intermedio

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

BISCUIT AL CIOCCOLATO

BISCUIMIX CHOC
acqua
uova

500g
300g
300g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

GELIFICATO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

acqua - scaldata a 40°C

250g
50g
50g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL MANGO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

1000g
200g
200g
50g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al mango.

Inserire il gelificato tropicale congelato.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e ricoprire con MIRROR AMARENA.



Extraordinary
made simple.