



MANGO PILL

chef Livello intermedio

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC

acqua

uova

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media

300g velocità.

300g 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

acqua - scaldato a 40°C

PREPARAZIONE

250g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

50g Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per 50g inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILY NEUTRO

acqua

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere

200g una struttura ben areata.

200g

50g

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.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE