



MANGO PILL

👤 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 - scaldata 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.

LILLY 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