

TROPITART

Livello intermedio

MIGNON TROPICALE

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno 1 ora. Laminare allo spessore di 3 mm e foderare degli stampi da fondo di frolla mignon. Cuocere in forno a 180°C per 12 minuti circa. Lasciar raffreddare.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero	120g	
uova intere	150g	

GELIFICATO TROPICALE

FRUTTIDOR TROPICAL - frullato e scaldato a 40°	200 g	Miscelare tutti gli ingredienti con frusta. Riempire gli stampi di silicone a mezza sfera mignon e porre a congelare.
acqua	40g	
LILLY NEUTRO	40g	

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il fondo delle tartellette con il TOFFEE D'OR CRAMEL.
Con l'aiuto di un pennello lucidare le cupole di gelificato con il BLITZ.
Posizionare le cupole sulle tartellette e cospargerle di cocco rapé.

irca GROUP
Extraordinary made simple.