



TROPITART

chef Livello intermedio

MIGNON TROPICALE

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova intere

PREPARAZIONE

1000 g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un
350g impasto ben amalgamato.

120g Porre in frigorifero per almeno 1 ora.

150g 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.

GELIFICATO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL - frullato e scaldato a 40°

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

200 g Miscelare tutti gli ingredienti con frusta.

40g Riempire gli stampi di silicone a mezza sfera mignon e porre a congelare.

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.