



TROPITART

🏠 Livello intermedio

MIGNON TROPICALE

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero
uova intere

1000 g
350g
120g
150g

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.

GELIFICATO TROPICALE

FRUTTIDOR TROPICAL - frullato e

scaldato a 40°

acqua

LILLY NEUTRO

200 g
40g
40g

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta. Riempire gli stampi di silicone a mezza sfera mignon e porre a congelare.

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.