



# EXOTIC

👤 Livello intermedio

MIGNON TROPICALE

## FROLLA MONTATA AL COCCO

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo

TOP FROLLA

cocco rapé

500g

80g

1000g

160g

Montare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino a ottenere una montata omogenea.

Riempire uno stampo di silicone savarin mignon con la frolla e livellare il bordo con una spatola per rimuovere eventuali eccessi.

Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 minuti.

## CREMA INGLESE PER CREMOSI

latte 3.5% m.g.

panna 35% m.g.

tuorlo

zucchero

100g

100g

40g

10g

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.

Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

## CREMOSO AL MANGO

crema inglese - calda

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR MANGO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

BIANCO 31,4% - fuso a 45°C

250g

25g

300g

150g

Emulsionare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione in un recipiente alto e stretto.

Riempire gli stampi a savarin mignon e congelare.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spruzzare i savarin di cremoso, ancora congelati, con il burro di cacao effetto velluto giallo.  
Posizionare i cremosi sopra i savarin di frolla e riempire l'incavo con il MIRROR.



Extraordinary  
made simple.