



EXOTIC

chef Livello intermedio

MIGNON TROPICALE

FROLLA MONTATA AL COCCO

INGREDIENTI

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo

TOP FROLLA

cocco rapé

PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino a ottenere una
80g montata omogenea.
1000g Riempire uno stampo di silicone savarin mignon con la frolla e livellare il
160g bordo con una spatola per rimuovere eventuali eccessi.
Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 minuti.

CREMA INGLESE PER CREMOSI

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.
panna 35% m.g.
tuorlo
zucchero

PREPARAZIONE

100g In microonde o in pentola portare a bollire il latte e la panna, in una
100g bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.
40g Una volta raggiunto il bollire unire il composto di tuorlo e zucchero al
latte e panna.
10g Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere
82°C.

CREMOSO AL MANGO

INGREDIENTI

crema inglese - calda

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR MANGO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% -

fuso a 45°C

PREPARAZIONE

250g Emulsionare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione in un

25g recipiente alto e stretto.

300g Riempire gli stampi a savarin mignon e congelare.

150g

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.