

EXOTIC

Livello intermedio

MIGNON TROPICALE

FROLLA MONTATA AL COCCO

burro 82% m.g. - morbido	500g
tuorlo	80g
TOP FROLLA	1000g
cocco rapé	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.	100g
panna 35% m.g.	100g
tuorlo	40g
zucchero	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	250g
LILLY NEUTRO	25g
FRUTTIDOR MANGO	300g
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - fuso a 45°C	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.