



# TROPICAL CUPCAKE - FESTA DELLA MAMMA

chef Livello intermedio

## GENOISE TROPICALE

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

500g Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con 600g una frusta per 10 minuti.  
50g Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210°C.  
Lasciar raffreddare.

## MOUSSE MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY PASSION FRUIT

acqua

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

### PREPARAZIONE

500g In una planetaria con frusta, montare insieme panna, LILLY PASSION FRUIT e 100g acqua fino a che non si formi una struttura morbida.  
150g Aggiungere JOYPASTE PASTRY MANGO e mescolare per altri 30 secondi a 25g velocità media.

## **Composizione finale**

---

Posizionare un disco di genoise sul fondo del DOBLA CUPCAKE POLKA DOTS, posizionare 10 g di FRUTTIDOR TROPICAL al centro sopra la genoise e spargere un anello di CRUNCHY BEADS BIANCHI attorno alla composta.

Riempি con la mousse.

Decorare con gocce di TROPICAL MIRROR e finire con DOBLA ROSE PETAL PINK.